



MENU ÉTIENNE

(50 personnes minimum)

LE COCKTAIL APÉRITIF

16 pièces + 4 pièces en ateliers par personne



LES PIÈCES COCKTAIL (16 pièces)

NOS MISES EN BOUGHE

(3 choix à faire - 2 pièces)

Poivrons grillés, anchois et brisures de feta

Tartare de thon, légumes, vinaigrette gingembre citron et huile d'olive de Provence

Cuillère fondue de fenouil, rouget et sauce vierge

Salade de tomates cerises, basilic, pecorino à la truffe et huile d'olive de Provence

Caviar d'aubergine, cumin, cranberries et copeaux de parmesan

Crèmeux d'olives, feta et ail rôtis, croûton à l'ail, basilic et huile d'olive de Provence

Fenouil sauce gribiche façon mimosa

Vitello tonatto (rôti de veau, sauce au thon et aux câpres)

Houmous de petits pois et menthe fraîche

LA SANDWIGHERIE

(2 choix à faire - 2 pièces)

Eclair salé mozzarella di bufala, tomate confite et pancetta

Bagel au saumon mariné, cream cheese citronnée et herbes fraîches

Buns au caviar d'aubergines, scamorza (mozzarella fumée), fenouil citronné et roquette

Aubergine rôtie, tomate confite, chèvre miel

Croque-bikini à la crème de truffe, jambon cru, basilic et mozzarella

NOS MIGNARDISES SALÉES

(1 choix à faire - 1 pièce)

Sablé parmesan, crème de ricotta, petits légumes et pesto en monochrome

Pizzette d'oignons, poivron, miel et romarin

Mini madeleine saumon et citron

NOS BROGHETTES

(1 choix à faire - 1 pièce)

Tomates confites, mozzarella et jambon cru

Terre et Mer de chorizo, crevette et Saint-Jacques

Poulet à la marocaine façon tajine

Légumes confits et pesto

NOS PIÈCES CHAUDES

(2 choix à faire - 2 pièces)

Mini cheeseburger

Roulé de chorizo, ricotta, roquette et basilic

Buns brousse et figatelli

Croque coppa, mozzarella, pesto de tomates confites

Buns sardine, sauce charmoula, pousses, fenouil et fromage frais



MENU ÉTIENNE

Suite

LES ATELIERS CULINAIRES

(Choix de 2 ateliers : 2 pièces / personne)



LA SANDWIGHERIE

Mini cheeseburger, mini hot dog,
mini panini tomate mozzarella pesto

LE BAR À PÂTES

Sorrisi basilic, mezzelune chèvre et
figues, gnocchi

Pesto au basilic, sauce tomate de
la Mama, crème de parmesan et
sauge

L'IBÉRIQUE

Découpe de jambon Serrano

LE BUFFET DE LA MER

Moules à la marinière persillée,
coques à la marinière pimentée

LE SAUMON GRAYLAX ANISÉ

Filet de saumon Gravlax à l'anis,
beurre demi-sel, blinis et oeufs de lump

LE BARBECUE

Figatelli, saucisses italiennes,
brochettes de porc sauce barbecue,
brochettes de poulet miel sauce soja

LA BRUSGHETTA

Mozzarella, gorgonzola, anchois,
parmesan, jambon blanc, jambon
de Parme, saumon, gruyère râpé,
champignons de Paris, chèvre,
roquette, thon, légumes grillés,
poivrons, olives

Sauce tomate de la Mama,
crème de truffe

Pesto au basilic

LA SOUPE AU PISTOU

Le pistou de Mémé, parmesan
et gruyère râpé

LE LIBANAIS

Pain pita, falafel, houmous, viande
épicée, salade d'aubergines, salade
de tomate concombre et oignon,
salade de choux rouge et blanc

LE BAR À PIZZA

Mozzarella, gorgonzola, anchois,
parmesan, jambon blanc, jambon
de Parme, saumon, gruyère râpé,
champignons de Paris, chèvre,
roquette, thon, légumes grillés,
poivrons, olives

Sauce tomate de la Mama, crème
de truffe

Pesto au basilic



MENU ÉTIENNE

Suite

LES ATELIERS CULINAIRES

(Choix de 2 ateliers : 2 pièces / personne)



LE BUFFET TOMATES COLORÉES ET FROMAGES ITALIENS

Assortiment de tomates colorées

Fromages italiens : pecorino à la truffe, scamorza affumicata (mozzarella fumée), mozzarella Di Bufala, ricotta, burrata des Pouilles,

Pesto au basilic, balsamico di Modena IGP

LE MEDITERRANEEN

Anchoïade accompagnée de ses légumes, tapenade d'olives vertes et noires, croûtons, frite de panisse, chips de légumes de saison et mélanges d'olives

LE SUD-OUEST

Foie gras au Beaufort-de-Venise, toasts, confiture de figues et chutney d'oignons

LA PLANGHA DE LA MER

Crevettes, thon, couteaux, dorade, Saint-Jacques, sèche

Marinades : Huile d'olive basilic citron, persillade

LE RISOTTO

Risotto crémeux ou coquille dans la meule Parmigiano Reggiano

LA GRANDE SÉLECTION DE CHARCUTERIE

Pancetta magrissima, coppa di Parma IGP, spianata calabrese piccante, mortadelle de Bologne IGP, jambon Serrano, rosette de Lyon

LES HUITRES

Huîtres, vinaigre d'échalote, beurre d'Echiré, pain de seigle, citron



MENU ÉTIENNE

Suite

LE REPAS À TABLE



LE PLAT (à choisir)

Magret de canard accompagné d'un écrasé de pommes de terre au pistou, ail confit, figues rôties, tian de légumes et sauce au poivre 5 baies

OU

Filet de boeuf accompagné d'un risotto, artichauts, champignons, sauce aux morilles

OU

Filet de dorade accompagné d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, tagliatelles de légumes au pesto, ail confit et sauce vierge

OU

À PARTAGER Gigot d'agneau fermier et côte de boeuf sur planche, accompagnés d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et tagliatelles de légumes au pesto, sauce aux morilles (option : +5€ ttc par personne)

ARDOISE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS ET SON MESCUN DE JEUNES POUSSÉS (à table)



LE BUFFET DES DESSERTS

Bar à crêpes

Fontaine de chocolat et brochettes de Chamallows

Plateaux de fruits de saison

Mousse au chocolat et éclats de brownie

Crème au citron de Menton, curd spéculoos et meringue

Limoncello tiramisu

Gâteaux de soirée

BUFFET THÉ & CAFÉ EXPRESSO