



MENU RAIMU

(50 personnes minimum)

LE COCKTAIL APÉRITIF

16 pièces + 4 pièces en ateliers par personne



LES PIÈCES COCKTAIL (16 pièces)

NOS MISES EN BOUCHE

(3 choix à faire - 2 pièces)

Crèmeux de maïs et pop-corn épicé

Feuille d'endive, compotée de poire, bleu et crumble de noix

Mousse de chou-fleur, tartare, parmesan et champignon

Poireau sauce gribiche façon mimosa

Chou en salade, feta et noix de cajou torréfiées

Gaspacho de betterave et pomme Granny

Houmous de pois cassé et chorizo

Panna cotta à la courge et fruits secs torréfiés

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

LA SANDWIGHERIE

(2 choix à faire - 2 pièces)

Bagel pastrami, pousses d'épinard, stracciatella et noix

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

Focaccia à l'huile d'olive, fromage frais, roquette, jambon cru et pesto

Club sandwich façon polaire au saumon fumé

Bagnat méditerranéen au thon frais

Buns brousse, magret fumé et confiture de figue

NOS MIGNARDISES SALÉES

(1 choix à faire - 1 pièce)

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

Tarte aux poireaux, feta et fromage frais aux herbes

NOS BROGHETTES

(1 choix à faire - 1 pièce)

Poulet à la marocaine façon tajine

Boeuf et patate douce au barbecue, sauce chimichurri

Gambas rôties marinées aux agrumes et lard de Colonnata

NOS PIÈCES CHAUDES

(2 choix à faire - 2 pièces)

Mini cheeseburger

Kefta sauce Reita (sauce au yaourt)

Croque-Monsieur campagnard

Boeuf tranché sur toast et pain grillé, sauce creamy, pickles d'oignon et câpres



MENU RAIMU

Suite

LES ATELIERS CULINAIRES

(Choix de 2 ateliers : 2 pièces / personne)

LA SANDWIGHERIE MONTAGNARDE

Mini burger raclette, mini hot dog raclette, mini sandwich pain bretzel jambon cru et raclette

LE BAR À PÂTES

Sorrissi basilic, mezzelune tomates confites mozzarella, gnocchi

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

L'IBERIQUE

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

LA RÔTISSERIE

Carré de veau à la moutarde et au romarin, gigot d'agneau caramélisé aux épices, carré de boeuf rôti façon Yakitori, magret de canard au miel et smashed potatoes aux herbes

LA GRANDE SÉLECTION DE GHARCUTERIE

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

LE SUD-OUEST

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

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

LE LIBANAIS

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

LE BAR A 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

LE RISOTTO

Risotto crémeux ou coquille dans la meule de Parmigiano Reggiano

LES HUITRES

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



MENU RAIMU

Suite

LE REPAS À TABLE



LE PLAT (à choisir)

Gambas à l'Armoricaine et son risotto safrané

OU

Risotto de butternut, champignons et noix

OU

Saltimbocca de lotte à la crème safranée et son risotto parmesan

OU

Suprême de pintade Label Rouge, gnocchis sauce aux morilles et foie gras poêlé

OU

Saint-Jacques rôties en croûte de jambon cru et huile de truffe noire, purée de céleri-rave, champignons et beurre blanc truffé

OU

Filet de boeuf sauce morilles accompagné de tagliatelles de légumes au pesto, écrasé de pommes de terre et ail confit

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

Buffet pain perdu et topping

Fontaine de chocolat et brochettes de Chamallows

Plateaux de fruits de saison

Mousse au chocolat et éclats de brownie

Riz au lait caramel au beurre salé

Tiramisu à la Marseillaise (navette, brousse du Rove)

Gâteaux de soirée

BUFFET THÉ & CAFÉ EXPRESSO