

Lunch

Ma prestation comprend :

Je ne prends pas de droit de bouchon, (environ 6€ par pers = 480€ la soirée pour un repas de 80 pers). Mais j'estime qu'un serveur en plus sera nécessaire. Il se chargera du service de vos apéritifs et du buffet des boissons durant le lunch. Par conséquent, il vous sera demandé un forfait unique (à voir selon nbre et jour) équivalent à la rémunération du serveur.

Préparation du buffet : napper et décorer avec soin

Fournitures nécessaires au buffet : nappage, serviettes, cendriers, etc..

Organisation et coordination de toute la réception.

Veiller au bien être des convives .

Rangement des parties que j'ai exploité, en fin de cocktail

J'insiste aujourd'hui pour vous informer que le lunch ne donne pas lieu à utiliser des assiettes et couverts et à manger assis, l'esprit et la convivialité du lunch résident dans le fait que les gens mangent debout au buffet, qu'ils se mélangent et discutent entre eux. Toutes mes préparations sont en portion individuelle, servis sur de beaux toasts ou dans des cassolettes ou verrines....

Toutes les préparations proposées, de la base à la garniture, sont fabriquées par mes soins .Et chacune d'elles est présenté soit sur un toast maison soit dans de la vaisselle de qualité correspondant à sa taille.

*Les préparations en couleur bordeaux = **préparation chaude** seront obligatoirement et directement proposé et servi aux clients dès leur sortie de cuisine sur plateau afin que la température et la qualité du produit soit optimal au moment de la dégustation .*

Mini buffet des enfants (- 10ans) 15€ par enfant

- salade de pâtes pignons de pin et tomates
- Mini brochette de tomate cerise à la mozzarella et basilic
- **Rings de poulet**
- petits fromage
- bonbons
- Moelleux au chocolat ou cookies
- Pop Corn



Lunch à 25€ par personne

- brochette de tomate cerise au basilic et mozzarella

- Tuile de légumes crus, sauce Pesto

- Verrine de caviar d'aubergine, ricotta et chorizo grillé

-Toast de foie gras cru au sel de Guérande et piment d'Espelette sur compotée d'oignon au vin

- crème brûlée au foie gras

- Tortillas de saumon aux épices mexicaines

- verrine aux parfums de Méditerranée

*--Brochette de volaille caramélisée
aux abricots séchés*

-Brochette de lomo

-Cake aux pruneaux et jambon de magret

- Mini club agenais : aiguillette, crème de pruneau, foie gras

-Verrine de chèvre frais aux légumes confits et tapenade

-compotée de courgette et crème de parmesan

-Madeleine à l huile d'olive fourrée à la tapenade

- brochette de Cantal au raisin

- Brochette de fruits frais

- ananas rôti, mousse pina colada

- moelleux au chocolat

- Tiramisù

-madeleine véritable aux raisins

- Granité margaritas

Lunch
à 30 € par personne

- brochette de tomate cerise au basilic et mozzarella
 - Tuile de légumes crus, sauce Pesto
- Cassolette de langoustine glacée au Comté, endives sautées et sauce vin blanc de crevettes grises
- Crème brûlée de foie gras émietté de pain d'épices
 - Brochette de volaille caramélisée aux abricots séchés
- Brochette d'Agneau aux herbes de Provence
 - Brochette de lomo lardé
- Tortillas de saumon aux épices mexicaines
- Moules farcies aux amandes et à l ail doux
 - Verrine aux saveurs Méditerranée
- Toast de foie gras cru au sel de Guérande et piment d'Espelette sur compotée d'oignon au vin
 - Verrine de chèvre frais aux herbes et poivrons marinés
- Toast de foie gras mi cuit au Maury et figue parfumé à 'Armagnac
 - Fondant de tomate au basilic
- Cake aux pruneaux et jambon de magret
- Madeleine à l huile d'olive fourrées à la tapenade
 - brochette de Cantal au raisin
 - Brochette de fruits
- Ananas caramélisé, crème pina colada
 - crème brûlée au Carambar
 - moelleux au chocolat
 - Tiramisù
- Véritable madeleine aux raisins
 - Granité Margaritas

Lunch
à 35 € par personne

- brochette de tomate cerise au basilic et mozzarella
 - Tuile de légumes crus, sauce Pesto
- Cassolette de langoustine glacée au Comté, endives sautées et sauce vin blanc de crevettes grises
 - Crème brûlée de foie gras
- Brochette de volaille caramélisée aux abricots séchés
- Brochette d'Agneau aux herbes de Provence
 - Brochette de lomo
- Tortillas de saumon aux épices mexicaines
 - Fondant de tomate au basilic
- Marmite de crevette aux fèves jus léger au curry
- Moules farcies aux amandes et à l ail doux
 - verrine de caviar d'aubergine, ricotta et chorizo grillé
- Toast de foie gras cru au sel de Guérande et piment d'Espelette sur compotée d'oignon au vin
 - Brochette de banane grillée à la poitrine salée
- cocotte de boudin noir crumble de speculoos et banane caramélisée
 - Toast de foie gras mi cuit au Maury et figue parfumé à 'Armagnac
- toast de chèvre chaud au miel et aux noix
- Cake aux pruneaux et jambon de magret
- Madeleine à l huile d'olive fourrées à la tapenade
 - brochette de Cantal au raisin
 - Brochette de fruits
- Ananas caramélisé, crème pina colada
 - crème brûlée au Carambar
 - moelleux au chocolat
 - Tiramisù
- Véritable madeleine aux raisins
 - Granité margaritas

Pour l'apéritif

*un buffet pour les boissons est dressé
Et les mises en bouche sont servies aux plateaux*

Exemple : Assortiment à 7€ par personne

Fondant de tomate au basilic

Bananes au lard grillées

Petit cake à l'huile d'olive au jambon de magret et pruneaux

-Brochette de lomo lardé

- Mini club agenais : aiguillette, crème de pruneau, foie gras

Exemple Assortiment à 5,50€ par personne

Fondant de tomate au basilic

Bananes au lard grillées

Petit cake à l'huile d'olive au jambon de magret et pruneaux

- verrine aux parfums de Méditerranée

-Verrine de chèvre frais aux légumes confits et tapenade

LES Mises en BOUCHE à la carte :

en rouge ou bordeaux ,ce qui est chaud

- Brochette de tomate cerise au basilic et mozzarella 1€
- Tuile de légumes crus, sauce Pesto 1€
- Crème brûlée de foie gras 1,5€
- Brochette de volaille caramélisée aux abricots séchés : 1,5€
- Brochette d'Agneau aux herbes de Provence 1,5€
- Brochette de Lomo lardé 1,5€
- Tortillas de saumon aux épices douces crème à la menthe poivrée 1,5€
- Moules farcies aux amandes et à l ail doux 1€
- Toast de foie gras cru au sel de Guérande et piment d'Espelette sur compotée d'oignon au vin 1,5€
- Brochette de cœurs de canard en persillade 1,5€
- Brochette de magret de canard caramélisé aux pruneaux 1,5 €
- Toast de foie gras et figue au parfum d'Armagnac 1,5€
- Coquille St Jacques sauce au foie gras et Floe de Gascogne 2€
- cassolette de boudin, speculoos et banane aux épices 2€
- Cassolette de lentilles, saucisse de Morteau, petits champignons et châtaignes 2€
- Pastillas de confit de canard aux pommes 1,5€
- Mini club agenais : aiguillette de canard, toast crème de pruneaux, foie gras 1,5€
- Toast chutney pomme/pruneaux, foie gras au Maury 1,5 €
- Toast de foie gras cru au sel de Guérande et piment d'Espelette sur compotée d'oignon au vin de Madiran 1,5€
- Sushi au jambon de magret 1,5€
- Verrine d'aubergine au cumin, ricotta et chorizo grillé 1,50 €
- Verrine de caviar de courgettes aux herbes, crème de parmesan 1,50€
- Fondant de piquillos au chorizo 1€
- Terrine de petit salé aux lentilles, vinaigrette échalote 1€
- Cake au jambon à l'huile d'olive de magret de canard aux pruneaux 1,5€
- Caviar d'aubergine sur cake à l'ail 1€
- Madeleine à l huile d'olive fourrées à la tapenade 1€
- Tartine de Filet de Rouget à l'huile de romarin, tuiles aux épices, sauce vierge 2€
- Cocotte de crevettes sauce aigre douce 2€
- Bananes au lard grillées 1€
- Salade méditerranéenne aux poivrons marinés 1€
- boudin en cake salé aux pruneaux 1€
- Langoustine glacée au Comté, endives sautées et sauce aux crevettes grises 2€
- Gaspacho andalou 1€ -Fondant de tomate au basilic 1€

Apéritif et Animations sur buffet :

2 animations au choix

Hors boisson

Buffet de la mer: : 5€ par personne

- Cascade huîtres
- **à la Découpe** : Saumon confit à l'orange et aux épices douces
- Crevettes roses et grises
- Beurre, pain, citron, décor

2 huîtres, saumon confit et crevettes par personnes

Buffet Breton: 4€ par personne

- **au Wok** : Noix de St - Jacques au croquant de pistache
- 3 St Jacques par personnes

Buffet de foie gras: 4€ par personne

- **à la Découpe** : terrine de foie gras de canard maison

OU

- **cuisson plancha** : bonbon de foie gras (pique d'aiguillette de canard et foie gras)
- Pain de campagne, compotée d'oignons au vin de Bordeaux

Buffet Jambon de pays: 4€ par personne

- **à la découpe** : Jambon
- en fine tranche accompagné de raisin

Buffet du Terroir : : 5 € par personne pour les trois brochettes ou 3€ par personne pour 2 brochettes

-cuisson plancha

- Brochette d'Agneau aux herbes de Provence
- Brochette de Lomo
- Brochette de cœurs de canard en persillade

Service aux plateaux :

- Cassolette de langoustine glacée au Comté, endives sautées et sauce vin blanc de crevettes grises **2€ par pers**
- Madeleine à l'huile d'olive fourrées à la tapenade **1€ par pers**
- Crème brûlée de foie gras **1,50€ par pers**
- Verrine de caviar d'aubergine, ricotta et chorizo grillé **1,50€ par pers**
- Mini club agenais : aiguillette de canard, crème de pruneaux, foie gras **2€ par pers**

Sur Buffet :

- Tuile de légumes croquants, sauces pesto et tomate confite **1€ par pers**
- Tortillas de saumon aux épices mexicaines **1€ par pers**

