

Buffet du vigneron

15€ par personne

Tarif incluant la livraison

Buffet livré avec un assortiment de sauces et assaisonnements

Les hors d'œuvres :

Farandole de salades composées (5 variétés)

Terrine de la mer aux trois poissons

Miroir de cochonnailles campagnarde

Émincé de melon et pastèque, chiffonnade de jambon de pays

Terrine de lapereau maison aux mirabelles

Fromage de tête maison au gris de Toul

Les viandes froides :

Fricassée de poulet rôti aux fines herbes

Chiffonnade de bœuf en tapenade

assortiment de fromages affinés

Les gourmandises en buffet:

Douceur follement chocolat !!!

Maxi mille feuille aux fraises et pistache

Tarte aux fruits pâtissière

Buffet du Pressoir

20€ par personne

Tarif incluant la livraison

Buffet livré avec un assortiment de sauces et assaisonnements

Les hors d'œuvres :

Saumon en Bellevue à la parisienne
Farandole de salades composées (5 variétés)
Marbré océanique en trois couleurs et saveurs
Dans un bocal, crevettes roses et avocats façon cocktail
Miroir de cochonnailles campagnarde
Fleur de melon et pastèque au jambon sec aux épices
Terrine de lapereau maison aux mirabelles
Fromage de tête maison au gris de Toul

Les viandes froides :

Jambon à l'os cuit lentement aux herbes de Provence
(pièce complète à partir de 30 personnes)
Fricassée de poulet rôti aux fines herbes
Chiffonnade de bœuf en tapenade

Assortiment de fromages affinés

Les gourmandises en buffet:

Brochettes de fruits exotiques
Douceur follement chocolat !!!
Maxi mille feuille aux fraises et pistache
Tarte aux fruits pâtissière

Buffet des vendanges

25€ par personne
Tarif incluant la livraison

Buffet livré avec un assortiment de sauces et assaisonnements

Les hors d'œuvres :

Saumon en Bellevue à la parisienne
Farandole de salades composées (5 variétés)
Marbré océanique en trois couleurs et saveurs
Dans un bocal, crevettes roses et avocats façon cocktail
Miroir de cochonnailles campagnarde
Fleur de melon et pastèque au jambon sec aux épices
Terrine de lapereau maison aux mirabelles
Fromage de tête maison au gris de Toul
Cascade de saumon Norvégien fumé par nos soins
Planche de foie gras de canard et gelée de vin gris

Les viandes froides :

Jambon à l'os cuit lentement aux herbes de Provence
(pièce complète à partir de 30 personnes)
Fricassée de poulet rôti aux fines herbes
Chiffonnade de bœuf en tapenade
Magret de canard en brochette aux quetches

Assortiment de fromages affinés

Les gourmandises en buffet:

Brochettes de fruits exotiques
Douceur follement chocolat !!!
Maxi mille feuille aux fraises et pistache
Ile flottante au safran de Lucey
Tarte aux fruits pâtissière

Apéritif du vendangeur

Présenté sur cadre prêt à être dégusté

Pièces froides sur piques :

4 pièces par personne

2€60 par personne soit 0€65 la pièce

Roulade de saumon fumé au mascarpone et pressé de citron vert

Magret fumé et mirabelles, injection de pesto

Brochette de poulet façon tandoori

Pruneaux rôti en habit campagnard et jeune cantal

Pièces froides en verrines :

4 pièces par personne

3€40 par personne soit 0€85 la pièce

Gaspacho de petits pois à boire et chèvre en habit vert

Tartare de King crabe aux suprêmes de pomelos et avocat

Comme un tiramisu, tomates confites et parmesan en duo

Pana cota au piment d'Espelette, tartare de crevette à la coriandre

Pièces froides en cuillères :

4 pièces par personne

3€40 par personne soit 0€85 la pièce

Frite de terrine de canard, pain campagnard et gribiche

Bavarois de tomates à la ciboulette, copeaux de Pata Négra

Crumble de chèvre cendré aux noix et « cœur de pigeon »

Gelée de mirabelle, foie gras et balsamique

Navettes gourmandes garnies

4 pièces par personne

3€ par personne soit 0€75 la pièce

Mousse de foie gras au gewurztraminer

Rillettes de crabe et thon

Roquefort et poires

Fromage frais et tomate en gelée

Maxi pain surprise

4 pièces par personne

1€80 par personne soit 0€45 la pièce

Jambon de Vendée

Saumon mariné

Blanc de Paris

Chèvre frais/pesto

réductions sucrées :

5 pièces par personne

3€75 par personne soit 0€75 la pièce

Profiterole au deux chocolats

Mini éclair mirabelle bergamote

Douceur coco mangue pétillante

Tartelette clémentine meringuée

Mini macaron au spéculoos