



Contact
Florence 06.27.81.23.44
florence.events-
traiteur@orange.fr

Cocktail 5 pièces + 2 animations

ou

Cocktail 10 pièces + 2 animations sans entrée

5 variétés Au choix

Clafoutis d'Edamame & Feta de Kavala
Burger de Grison & Légumes Grillés
Bavarois d'Ecrevisses & Citron Yuzu
Pétale de Radis noir, Saumon fumé & Crème fouettée au Pavot
Rose de Betterave & Ricotta au Piment d'Espelette
Donut de Cresson de Fontaine, Crème de Gingembre & Chips de Lard
Pic de Crevette sur Ananas & Pointe de Coriandre
Cheesecake Piquillo
Tataki de Thon au Sésame doré
Aspic de petits Pois, Sablé Parmesan & pointe de Wasabi
Caroline Foie gras & Eclats de Guanaja
Financier de Polenta, Pic Magret fumé & Graine de Moutarde

2 animations au choix

Le wok

Porc ou boeuf mariné à la sauce aigre douce ou
Crevettes sauvages marinées au saté et ses petits légumes

La Plancha

Petit filet de Rouget mariné et grillé au safran ou Brochettes de poulet façon colombo ou ananas rôti
ou Chorizo portugais « Corrente »

Le Snacking

Burger Events ou Panini jambon speck, mozzarella et pesto
ou Croq'VG ou Poulet Tandoori

Les Découpes

Foie gras mi-cuit sur pain brioché ou Saumon gravlax sur pain nordique
ou Jambon cru sur pain beurré

Softs (sodas, jus de fruits, eau plate et gazeuse)
Punch ou Soupe Champenoise framboise

Entrée au choix

Allumettes de saumon fumé et son œuf poché sur crémeux de pomme de terre
Panna cotta d'asperges vertes ou courgettes et sa chantilly de chèvre, pétales de légumes croquants
Foie gras de canard au muscat, chutney d'oignons
Douceur d'écrevisses aux saveurs d'agrumes et son crémeux d'avocat, crumble à la pointe de sel

Plat au choix

Onglet de Veau braisé dans son jus au thym
Saumon nordique rôti, crème de gingembre et citron confit
Filet mignon de porc caramélisé et sa sauce miel 4 fleurs, tomate
Canard confit sur coulis de mangue et jus corsé

2 garnitures au choix : clafoutis de légumes de saison, grenailles persillées, Tatin de légume du mois,
risotto aux girolles, julienne de légumes à l'échalote, mousseline de patate douce à l'amande

Pièce montée de fromages

Dessert au choix

Pièce montée, pyramide de macarons & variation d'entremets (2 au choix) : fraisier, framboisier,
feuillantine chocolat, passion mangue... (par personne : 1 chou, 1 macaron, 2 parts d'entremet)
Ou Wedding cake (sur demande)

Café/thé

#Eau plate et gazeuse à discrétion
#Et quelques boissons rafraichissantes pour la soirée dansante....

Hors nappage
et vaisselle
12€/pers
fournis par la
Ferme de
Vintué
Service inclus



Cocktail 7 pièces + 2 animations
ou
Cocktail 14 pièces + 2 animations sans entrée
7 variétés Au choix

Clafoutis d'Edamame & Feta de Kavala
Burger de Grison & Légumes Grillés
Bavarois d'Ecrevisses & Citron Yuzu
Pétale de Radis noir, Saumon fumé & Crème fouettée au Pavot
Rose de Betterave & Ricotta au Piment d'Espelette
Donut de Cresson de Fontaine, Crème de Gingembre & Chips de Lard
Pic de Crevette sur Ananas & Coriandre
Cheesecake Piquillo
Tataki de Thon au Sésame doré
Aspic de petits Pois, Sablé Parmesan & pointe de Wasabi
Caroline Foie gras & Eclats de Guanaja
Financier de Polenta, Pic Magret fumé & Graine de Moutarde

2 animations au choix

Le Wok

Saint Jacques flambées au whisky, fondue de poireaux ou Sauté de bœuf aux oignons rouges
ou caramélisés et balsamique ou Risotto de cèpes à l'huile de truffe

La Plancha

Aiguillette de canard, coulis de mangue ou Queue de gambas poêlée au poivre de Sichuan ou
Foie gras poêlé sur pain d'épices.

Le Fumoir aux herbes

(spécialité de la Ferme)

Poulet à la sarriette ou Saumon à la citronnelle ou Porc à la sauge

Les Découpes

Foie gras mi-cuit sur pain brioché ou Saumon gravlax sur pain nordique
ou Jambon cru sur pain beurré

Softs (sodas, jus de fruits, eau plate et gazeuse)

Punch ou soupe champenoise framboise

Entrée au choix

Tatin de foie gras aux pommes caramélisées et pain d'épices Maison
Carpaccio de Saumon Gravlax & St Jacques, Marmelade Yuzu
Oeuf Coeur Coulant sur Crumble de légumes Truffés
Crème brûlée de homard à l'ail rose, gratiné de parmesan

Sorbet citron et Limoncello

Plat au choix

Filet de bar au sel fumé et son beurre safrané
Brochette de Saint-Jacques chorizo grillé sur coulis de Pequillos
Tendre Noix de Veau à la crème de girolles
Magret de canard rôti aux cranberries et poivre vert du Kerala
Tournedos de bœuf poêlé sauce Sarladaise au vin cuit

2 garnitures au choix : clafoutis de légumes de saison, grenailles persillées, Tatin de légume du mois,
risotto aux girolles, julienne de légumes à l'échalote, mousseline de patate douce à l'amande

Pièce montée de fromages

Dessert au choix

Pièce montée, pyramide de macarons & variation d'entremets (2 au choix) : fraisier, framboisier,
feuillantine chocolat, passion mangue... (par personne : 1 chou, 1 macaron, 2 parts d'entremet)
Ou Wedding cake (sur demande)

Café/thé

#Eau plate et gazeuse a discrétion

#Et quelques boissons rafraichissantes pour la soirée dansante....

Contact
Florence 06.27.81.23.44
florence.events-
traiteur@orange.fr

Hors nappage
et vaisselle
12€/pers
fournis par la
Ferme de
Vintué
Service inclus