

Liste des plats pour composer votre buffet Chaud ou froid

Prix en fonction de vos choix de plats

Les entrées aux choix
(Quatre à six entrées à choisir)

- Salade piémontaise (pomme de terre, jambon, oignons, mayonnaise)
- Salade de penne et tomates confites au basilic
- Salade de riz et fruits de mer
- Salade de tomates mozzarella
- Salade de lentilles à l'échalote
- Salade exotique (cœurs de palmier, tomates, maïs, ananas, avocats, ciboulette)
- Salade de melon de Cavaillon, parmesan, poivre cinq baies, huile d'olive de pays
- Salade de champignons à la provençale
- Salade de cœurs d'artichauts à la persillade, parmesan et allumette de jambon cru
- Salade de chèvre fraîche, tomate, assaisonnement huile d'olive et miel de Pays, ciboulette
- Salade des Iles (mangues, avocat, crevettes, chair de crabe, maïs)
- Taboulé libanais
- Céleri rémoulade
- Tomates farcies macédoine de légumes
- Tomates farcies au thon et crevettes
- Bouquet de crevettes sauce cocktail
- Melon de Cavaillon et son jambon cru
- Oeufs mimosa
- Assortiment de charcuterie (rosette, jambon blanc, jambon cru, terrine de campagne)
- Assortiment de crudités avec crème à la ciboulette et anchoïade
- Quiches Lorraine
- Quiches au poisson
- Tartes à l'oignon et tomate
- Tartes aux légumes
- Tartes aux épinards et saumon
- Farandole de légumes marinés à l'ail et huile d'olive
- Cake à la courgette et tomates confites
- Salade italienne (salade, melon, Moza, jambon cru, basilic)

Les plats froids
(Trois plats à choisir)

Rôti de porc sauce ravigote
Rôti de bœuf sauce mayonnaise
Gigot d'agneau sauce ravigote et mayonnaise
Poulet rôti à la mexicaine sauce crème fraîche à la ciboulette
Filet Saumon poché
Joue de lotte à la persillade

Les plats chauds
(Un plat à choisir)

Paupiette de saumon et sa crème au safran
Queue de lotte à l'armoricaine
Epaule d'agneau rôti farcie aux herbes
Cuisse de pintade à l'estragon
Sauté de cuisse de canard aux senteurs des bois
Rôti de porc à la sauge
Daube de bœuf provençale
Blanquette de veau façon grand-mère
Carbonnade

Légumes

Gratin de patates douces
Gratin dauphinois
Riz sauvage aux petits légumes sautés
Flan de courgette et tomate confites
Ratatouille provençale froide
Tians de trois légumes à l'huile d'olive de pays

Fromage

Plateau de trois fromages et sa salade

Le dessert

Corbeille de fruits de saison
Entremet au chocolat et oranges confites
Entremet aux poires caramélisées
Entremet au citron jaune et fruit rouge

Bernard Cayrier



TABLE DE CHEF À DOMICILE

MENU à 35 €

Les entrées aux choix:

Feuilleté de rouget à la tapenade noir et sa mesclun
Salade de magret de canard et sa tranche de foie gras
Aumônière de fruits de mer et sa mesclun au balsamique

Les plats aux choix :

Escalope de saumon sur son lit d'épinard et sa crème au safran et sa
timbale de riz aux légumes
Filet de cabillaud et sa fondue de poireaux en papillote
Tranche de gigot d'agneau à la crème d'ail et sa poêlé paysanne
Cuisse de pintade farcie et sa poêlée forestière

Le fromage :

Assiette de trois fromages

Les desserts aux choix :

Entremet au chocolat
Mousse de poires caramélisées
Gâteau tutti frutti mousse de fruits de saison décoré avec des fruits frais
Entremet au citron jaune et fruits rouges

Bernard Cayrier



TABLE DE CHEF À DOMICILE

Menu à 45 €

Entrées aux choix:

Escalope de foie gras cuite aux pommes caramélisées au porto et
graine de sésame

Mille feuilles de saumon fumé et concombre à la ciboulette
Aumônière d'escargots de la Robine aux girolles et sa salade au vinaigre
balsamique

Salade de Saint Jacques aux agrumes

Plats de poissons aux choix:

Joue de raie au safran et sa timbale de riz basmati aux légumes poêlés

Ballottine de sole au citron vert et timbale de riz basmati au citron confit

Filet loup rôti au four et sa crème aux crevettes et estragon et pommes
de terre confite

Ou

Plats de viandes aux choix:

Cuisse de canard rôtie farcie au foie gras et ses pommes de terre rôties
au thym

Sauté d'agneau à l'échalote confite et gnocchi de pomme de terre
Caille rôtie au miel et aux épices, et fagot d'haricots verts et pommes
duchesses

Fromage:

Assiette de trois fromage et sa mesclun

Desserts aux choix:

Entremet au chocolat

Mousse de poires caramélisées

Gâteau tutti frutti mousse de fruits de saison décoré avec des fruits frais

Entremet au citron jaune et fruits rouges

Bernard Cayrier



TABLE DE CHEF À DOMICILE

MENU à 60 €

Les entrées aux choix:

Feuilleté de filet rouget à la tapenade noir et son mesclun
Aumônière de foie gras poêlée et déglacée au porto avec ses
pommes caramélisées
Fricassée de queues de gambas au citron vert et ciboulette
Salade de St-Jacques aux agrumes déglacés au vinaigre de framboise
et graine de sésame

Le plat de poissons aux choix :

Filet de dorade rôti au four au caviar de tomate confite, timbale de
ratatouille provençale
Joue de lotte, sa crème fine à la bisque de homard et sa purée au
persil
Escalope de saumon rôti au citron vert et ses tomates cerise confites

Le plat de viande aux choix :

Filet de bœuf aux morilles et sa timbale de ratatouille, pomme de
terre en chemise au romarin
Cuisse de canard aux cèpes et son écrasé de pomme de terre à l'huile
d'olive de pays, fagot d'asperge au jus de cuisson
Suprême de pintade aux senteurs de Provence, tians aux trois légumes
et pomme duchesse

Le fromage :

Assiette de fromages du pays (Banon feuille, chèvre frais, tome de
montagne)