

Menu de la St Sylvestre

TRAITEUR
la Barquette
SANDRA & NICOLAS
04 95 30 72 81

1

Proposition de repas

Apéritif :

- 2 crustini
- 2 brochettes pané-lardé
- 1 viennois au foie gras
- 1 viennois au saumon fumé

Repas :

- Foie gras sur son toast de pain d'épices, chutney d'oignons confits au miel
- Saumon fumé maison accompagné de sa mayonnaise et toast de pain noir
- Fricassée de chapon, sauce foie gras et châtaigne, farandole de garniture **OU**
- Effiloché de bœuf en mille-feuille, jus de viande corsé et oignons grelots confits
- Assiette fromage corse accompagné de confiture de figes et mesclun aux fruits secs
- Assortiment de petits pains

Dessert :

- Petits gâteaux de soirée 2 par personne
- Mini muffins 1 par personne
- Macaron 1 par personne
- Beignet nutella 1 par personne

Total par personne : 36.50 €

2

Buffet froid

Apéritif :

- 2 crustini
- 2 mini quiches
- 2 brochettes pané-lardé
- 1 viennois au foie gras
- 1 viennois au saumon fumé
- 1 mini burger gastronomique

Repas :

- Foie gras sur son toast de pain d'épices, chutney d'oignons confits au miel, mesclun aux fruits secs
- Saumon fumé maison accompagné de sa mayonnaise et toast de pain noir, salade de riz, petit légumes et crevettes
- Roti de bœuf mariné à l'huile de truffe, flan de champignon
- Buffet de fromage corse accompagné de confiture de figues et fruits secs
- Assortiment de petits pains

Dessert :

- Petits gâteaux de soirée 2 par personne
- Mini muffins 1 par personne
- Macaron 1 par personne
- Beignet nutella 1 par personne

Total par personne : 34.50 €

3

Apéritif dinatoire

En assortiment vous aurez :

- 2 crustini
- 2 brochettes pané-lardé
- 2 mini quiches au parfum de fêtes
- 2 burger gastronomique
- 1 viennois au foie gras
- 1 viennois au saumon fumé
- 1 viennois bœuf huile de truffe
- 2 verrines gourmandes

Dessert :

- Petits gâteaux de soirée 2 par personne
- Mini muffins 1 par personne
- Macaron 1 par personne
- Beignet nutella 1 par personne
- Choco trésor 1 par personne
- Frappe 1 par personne

20 Pièces par personne

Total par personne : 29.50 €