

DEVIS Buffet dinatoire 25€

- Plateaux de Verrines « toupies » de tartare de saumon
- Samossa du terroir au confit de canard
- Toast de foie gras *label Bleu Blanc Cœur en duo sur pain épice et sur pain aux figues
- Velouté de poivrons, feta et pignons
- Petits pains forme tortue (par exemple) avec des pruneaux d'Agen bardés grillés, des tomates cerise à la tome du ramier (fromage artisanal de Montauban)
- cuillère de mousse de pruneaux au muscat de Rivesaltes avec son foie gras tradition (*bleu blanc cœur) légèrement poivré
- brochette de petites gambas à persillées à l'ananas présentées en farandoles autour d'un ananas
- Lunch de pain de Caponata d'aubergine au magret séché sur pique bambou

- Cassolette de st Jacques au chorizo (chaud)

- Billes de fromage de cabécou au chasselas sur pique bambou

- Verrines de raisin, gelée de pommes et yaourt fermier artisanal bleu blanc cœur fabriqué à Montauban
- Verrine de Tiramisu
- Tartelette citron meringuée

Possibilité de moduler et modifier bien sur d'ici la prestation pour adapter sur mesure

Je reste à votre écoute pour adapter sur mesure cette prestation.

*LABEL « BLEU BLANC CŒUR » : démarche pour la nutrition santé