

- Sucette de foie gras façon Ansel et Gretel (sur ardoise avec lit de brisures de pain d'épice)
- Plateaux de Verrines « toupies » de mousse de betterave aux sésames
- Samossa du terroir au confit de canard
- Velouté de poivrons, feta et pignons
- Petits pains forme tortue (par exemple) avec des pruneaux d'Agen bardés grillés, des dates au bacon et 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 (mi cuit émincé) légèrement poivré
- brochette de petites gambas à persillées à l'ananas présentées en farandoles autour d'un ananas dont la houppe est décoré de manière fruitée et florale (fleurs de pensée par exemple, carambole et groseille, framboise)
- Lunch de pain de Caponata d'aubergine au magret séché sur pique bambou
- Verrine de Compotée de poires au fromage frais et jambon de pays de Bayonne label Bleu Blanc cœur
- Cassolette de st Jacques au chorizo (chaud)
- Billes de fromage de chèvre artisanal (le PIC) au chasselas (raisin de Moissac) sur pique bambou
- Brochettes de fruits frais
- Verrines de raisin, gelée de pommes et yaourt fermier artisanal bleu blanc cœur fabriqué à Montauban
- Verrine de Tiramisu
- Tartelette citron meringuée
- 4 bouteilles de Champagne Nicolas Feuillate
- 2 bouteilles de jus de raisin artisanal de Moissac
- 2 bouteilles de Pétillant de Muscat de Saint Sardos
- Eau et eau gazeuse, 1 bouteille de soda coca (zero)
- Flutes à Champagne et verres Normandie
- Assiettes clips pour faciliter la dégustation mange debout

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

Autres suggestions :

- Verrine de faisselle de gambas et fines herbes
- Tapas de fromage de vache frais (tome du ramier, artisanal de Montauban) aux épices avec sa chiffonnade de jambon de pays de Bayonne label Bleu blanc cœur
- Cappuccino de patates douces aux carottes et bacon
- Petites charcuteries artisanales bleu blanc cœur : lamelles de chorizo et saucisse sèche avec canapés de pâté basque au piment toujours bleu blanc cœur
- SOUS FORME ATELIER : Fait minute à la demande : burger gascon : petit pain moelleux garni de compotée d'oignons sur lit de salade et foie gras poêlé (aucun préparatif sur place : tout en buffet chauffant), la taille serait adaptée pour une dégustation aisée « mange debout »

Je reste à votre écoute pour adapter sur mesure cette prestation. Reste à déterminer les tables et « mange debout » disponibles sur place.

TARIF DE LA PRESTATION POUR 20 PERSONNES à 49€ soit un forfait de 980€:

comprenant le matériel nécessaire à la réalisation de cette prestation dans les conditions optimales de service, 2 personnes au service en tenue noire et blanche, camion froid

LABEL BLEU BLANC CŒUR : agrément ministériel obtenu cette année

En attente du rendez vous avec pour visite sur place afin de vérifier les conditions d'accueil et mise en place du service