

# BUFFET PRESTIGE

## Cocktail :

*canapés pain carotte, olive, noix  
oeuf de caille, concombre  
esturgeon citron vert  
corail d'oursin  
saumon fumé aneth  
espadon safrané  
blénis tarama, oeufs de truite  
san daniel  
foie gras pain d'épice  
mini asperge  
coeur de palmier cerisette  
écrevisse, cresson*

*pastèque de brochettes de fruits frais et légumes confits  
pyramide de langoustine potiron garni mini légume et ses sauces  
copeaux d'endives oeuf de saumons mini carottes cannellée au curry  
mini courgettes à la piperade grenaille au raifort  
cerisette mozarella macaron de champignon au fromage grec*

## Verrines :

*guacamole d'avocat tomate confite  
tartare de saumon perle du nord  
émulsion de poivron multicolore  
mousseline et pointe d'asperge*

.../...

**Buffet :**

*saumon mariné à l'huile d'olive  
fond d'artichaud à l'oeuf poché  
terrines de langoustine  
truite de mer en belle vue décor fruits frais  
jambon de serrano, figues fraîches  
terrines de lièvre confiture d'oignon salade fraîcheur aux pommes fruits  
pintade aux morilles*

**Fromage :**

*fromages affinés*

**Dessert :**

*Cascade de desserts sur pièce de présentation  
opéra, ganache noisette, tartes fraise et poire, framboisier  
pièce montée en option, (budget selon modèle)*

\*\*\*\*\*

*47 Euros T. T. C. par personne  
(pour 100 personnes minimum, hors matériel et personnel)*