Marc MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions

Mix Cocktails et menu assis

Cocktail servi au plateau 12 pièces avec ateliers

Savories

Mille-feuille de saumon au fromage frais et pain tomate
Rillette de saumon frais et fumé en coque de pomme de terre
Abricot moelleux et foie gras
Blinis de gambas au citron vert
Endive & son crémeux de Roquefort

Les coques sablées croquantes

Bœuf façon tartare huile vierges
Fromage frais aux herbes
Mini ratatouille niçoise & rouget
Jambon de Reims, graines de moutarde au Mout de raisins

Cocktail servi au plateau 12 pièces avec ateliers

Mini piques brochettes

Saumon Gravadlax et pois gourmands aux sésames grillés
Oignons au Balsamique et fenouil rôti
Tomate & mozzarella au pesto

Verrines gourmandes

Tartare de dorade au citron vert et huile vierge
Légumes marinés et grillés, Ricotta rôtie
Crémeux de lentillons de champagne et foie gras

Bouchées chaudes

Moelleux de foie gras et magret fumé
Croustifondant aux pignons de pin & épinards
Mini croque jambon blanc,
Mini croque lardo di Norcia & comté

Les ateliers au choix

Périgord froid

Trilogie de foie gras de canard, Nature, Epices et confit au vin rouge
Toast de pain de campagne, pain d'épices et brioche, chutney et vinaigre balsamique

Périgord chaud

Escalope de foie gras de canard à la plancha, vinaigre balsamique servis en burger brioché

Norvégien

Saumon fumé, anguille fumée, truite fumée, servis sur mini blinis et pain spéciaux, Crème d'herbes & citron

Ibérique

Jambon Ibérico Bellota tranché, assortiment de pain de campagne et gressins, beurre motte.

Les ateliers au choix

Ibérique Chaud

Pluma de cochon noir grillée aux oignons vert, chorizo grillé et queues de gambas

Italien dans la meule de parmesan

Trilogie de Risotto, pistou, truffes d'été et parmesan, coquillages et fruits de mer

Asiatique

Sushi de thon, saumon, Maki gambas et légumes, California fromage frais concombre

Asiatique chaud

Wok de gambas chop suey et kikkoman.

Le banc de l'écailler

Huitres creuses N°3, crevettes bouquet, beurre et pain de seigle

Passage à table

La mise en bouche au choix

Crémeux d'avocat, tartare de tomates et tuile craquante

Ou

Tartare de saumon gravadlax, tuile sésames

Ou

Royale de céleris & fine brunoise de petits légumes et de homard

Ou

Yaourt de foie gras de canard émulsion d'homardine et petites herbes folles

Passage à table

Le plat chaud au choix

Pavé de filet de bœuf à la crème de foie gras,
Croustillant de pommes dauphinoises et petits Légumes
Ou
Filets de cailles au jus court, fine purée truffée et légumes jolie pré
Ou
Filet de veau aux Morilles, fine purée de pommes de terre et petits légumes
Ou
Filet de cannette aux champignons, moelleux de carottes et croustillant dauphinois
Ou
Canon de filet d'agneau en croûte de thym, tian de légumes niçois et caviar d'aubergines

Passage à table

Fromages au choix

Brie de Meaux et chèvre Sainte Maures cendré, Compotée d'oignons à la grenadine

Croustillant de Chaource à l'estragon et son fouillis de salades

Vieux comté, fromage de Troyes, fouillis de salades

Brie de Meaux farci de noix et noisettes, son fouillis de salades

Passage à table

Dessert

Macarons assortis,

Surprise de mangue et gelée de framboise sur un craquant praliné, sorbet et tuile coco

Ou

Gros macaron framboise, sorbet framboise tuile craquante

Ou

Cœur coulant chocolat noir, glace vanille et tuile craquante

Ou

Biscuits rose en pain perdu de crémer brûlée, fruits rouges en salade, sorbet framboise

Ou

Assiette Gourmande :

Carré chocolat noir, crémeux fruits rouges & sorbet framboise, tuile crumble

Café, chocolat

Tarif de la prestation

Tarif pour un minimum de 50 personnes au forfait de 75.90 € ttc par personne

Comprenant

Vacation de 8 heures de service « 2heures de mise en place et 6 heures de service »

Partie Cocktail

-Verrerie au cocktail flûtes et verres à softs

-Table buffet atelier avec nappage

-1 Atelier pour 30 personnes, 1 cuisinier par atelier

Partie repas assis

-Verrerie sur table 1 verre à eau, 1 verre à vin, une flûte

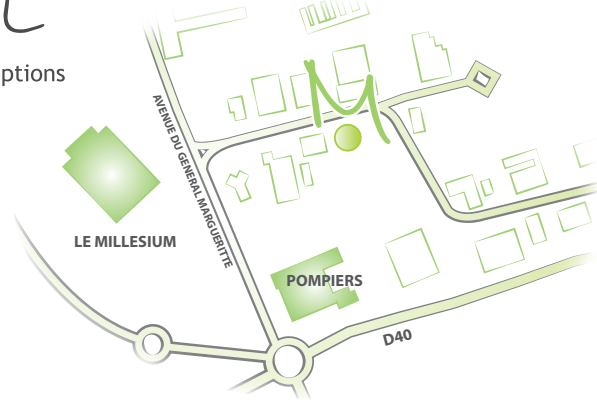
-Assiettes et couverts suivant les plats choisis

-Nappage et serviettes tissus blanc

Service des boissons fournies par le client sans droits de bouchons

Marc MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



8, allée de la côte des Blancs - 51200 EPERNAY - Tél. : 03 26 54 82 70
Web: www.marc-morel-traiteur.fr - mail: contact@marc-morel-traiteur.fr

// Designer sylvain mizon - id design 06 88 24 97 82 - SIRET 513 389 206 00010