



M^{asc} MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



Mix Cocktails et menu assis

Savorys

Mille-feuille de saumon au fromage frais et pain tomate
Rillettes de saumon frais et fumé en coque de pomme de terre
Canapé foie gras au pain d'épice, cube de kiwi
Blinis de crabe au citron vert
Mini pita ceccina de Leon & roquette
Fondant de gambas aux agrumes

Les coques sablées croquantes

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

Mini piques brochettes

TSaumon Gravadlax et pois gourmands aux sésames grillés
Poivrons grillé jambon sec
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
Lentillons de champagne et foie gras

Bouchées Chaudes

Croustifondant foie gras de canard et poireaux, Croustifondant saumon frais et fumé
Mini croque jambon blanc, Mini croque lardo di Norcia & comté

Périgord froid

Trilogie de foie gras de canard, nature, aux figues et confit au vin rouge
Toast de pain de campagne, pain d'épices et brioche, chutney et confiture d'oignons rouges

Périgord Chaud

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

Norvégien

Saumon fumé, flétan fumé, truite fumé, servis sur mini blinis et pain spéciaux,
Crème d'herbes et citron jaune

Ibérique

Jambon Bellota en découpe, copeaux de Cecina, Lomo, assortiment de pain de campagne et gressins, beurre motte.

Ibérique Chaud

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

Italien

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, mini brochette tikka massala

Le Banc de l'Écaille

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

Ateliers cuisine sur une base minimum de 40 couverts par atelier.

La mise en bouche au choix

Crèmeux 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

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

Pavé de veau aux Morilles, soufflé de pomme de terre et petits légumes

Ou

Filet de cannette sauce au 5 baies, moelleux de carottes et croustillant dauphinois

Ou

Canon de filet d'agneau en croûte de thym, tian de légumes niçois et caviar d'aubergines

Fromages au choix

Brie de Meaux et chèvre Sainte Maures cendré, Comptée 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

Dessert

Crèmeux de mangue au coulis de framboise, craquant praliné, sorbet passion et tuile coco

Ou

Assiette Gourmande :

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

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

Café, chocolat

Tarif de la prestation

Compris dans la prestation :

Vacation de 7 heures de service « 2heures de mise en place et 5 heures de service »

Verrerie au cocktail flûtes et verres à jus

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

Assiettes et couverts suivant les plats choisis,

Nappage et serviette tissus blanc

Table buffet atelier pour la partie cocktail

Base de 100 personnes, 3 ateliers

66.00 € ttc par personne

Base + de 150 personnes, 4 ateliers

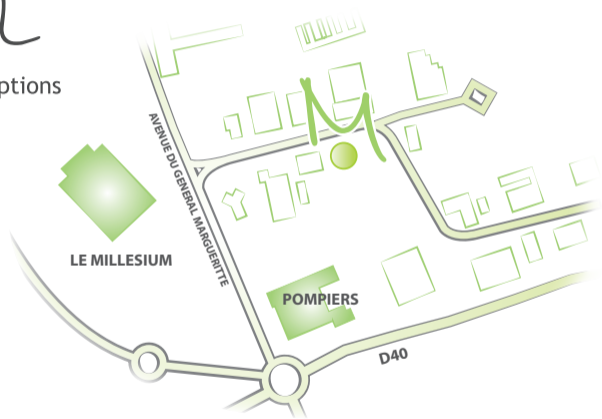
63.00 € ttc par personne

Base + de 200 personnes

59.00 € ttc par personne

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