

RÉCEPTION



Chaque réception commence par l'accueil de vos invités.
Notre service traiteur s'adapte à tous vos besoins du cocktail familial
au vin d'honneur jusqu'à 500 convives.

Découvrez nos formules forfaitaires prévues pour une réception
d'une durée de 1h30 à 2h00 comprenant le service :

Le Mousseux

Le Crémant d'Alsace

Le Chant d'Eole

Le Champagne

Chaque formule comprends les softs et les jus

LES MISES EN BOUCHES

Forfait classique

4 zakouskis froids et 3 zakouskis chauds
par personne

Forfait dégustation

2 zakouskis froids, 2 zakouskis chauds et 3
dégustations froides par personne

Exemples Zakouskis chauds (selon le marché)

- . L'aile de poulet marinée à la chinoise
- . Le véritable croque-monsieur
- . Le mini panzerotti à la ricotta
- . Le camembert pané
- . Le cromesquis au risotto
- . Le tempura de scampis
- . Le samossa
- . Le feuilleté de saumon fumé
- . La roulade de lard aux pruneaux
- . La mini arancini

Exemples de dégustations froides (selon le marché)

- . La brochette de Coppa et Pecorino piquant
- . La tortilla au saumon fumé sur pic
- . La truffe de foie gras à la graine de pavot
- . Le rouget rôti au curcuma sur son lit de taboulé
- . Le jambon de parme et melon
- . Le cœur de palmier au jambon à l'os
- . Le carpaccio de bœuf au condiment balsamique
- . La salade de crevettes grises en cocktail
- . Le magret de canard fumé et roquette
- . Le roulé de saumon fumé et chèvre au miel

Exemples Zakouskis froids (selon le marché)

- . Le mini pain céréale à la mousse de thon
- . Le moelleux au citron et aneth à la mousse de crabe
- . Le mini bagel au fromage frais et pesto rouge
- . La mini boule de campagne au jambon cuit du pays
- . Le mini blinis aux fines herbes et petites grises
- . Le chou emmenthal et caviar d'aubergines
- . Le pic de salami et olive
- . La cuillère tomate et mini mozzarella
- . Le toast de seigle au chèvre et sirop de liège
- . Le canapé de saumon fumé

POSSIBILITÉ D'AJOUTER :

Le plateau prestige

. Les Dim-sun à la vapeur

Les sushis

. L'avocat , surimi , thon rouge et saumon

L'assortiment de crudités

. Carottes, céleri blanc , oignons, chou-fleur, etc.

Le tout accompagné de sauce cocktail et tartare.

Le plateau de cuillères

. Les scampis au Ricard et fenouil
. Les Saint-Jacques au chicon et safran,
. Les queues d'écrevisses en sauce
. Les ris de veau aux morilles, etc...

L'échoppe apéritive

. Le mini hamburger de boeuf
. Le mariné de saumon au soja braisé à la plancha
. Les vermicelles sautés aux légumes (végé)

Les mini potages

. Le gaspacho
. La vichyssoise
. La crème de cresson aux crevettes grises
. Le potage 'santé'
. La soupe de concombre au yaourt
. Le potage andalou, etc...

