

Apéritif dînatoire

Forfait 1 : Pour 15,50 € par personne, je vous propose :

- un assortiment de 3 verrines salées (ex : mousse de chèvre sur lit de confit de tomate, duo de saumon mariné aux baies roses sur lit de concombre crémé, moules à la catalane, gaspacho, brandade de dorade, calamars à la provençale,.....)
- croûtons accompagnés de garnitures diverses (tapenade verte, tapenade noire, caviar d'aubergines, mousse de tomates séchées, poivronade, brandade, mousse de thon au curry...)
- anchoïade et aioli et ses bâtonnets de légumes
- 3 Mini cake assortis
- Assortiment de pizza (ex : chèvre, fromage, royale...)
- Assortiment de 2 verrines sucrées (ex : mousse de chocolat blanc aux éclats de framboises, sabayon aux fruits caramélisés, mousse aux chocolats, île flottante moelleux au chocolat...)
- 1 mignardise

Traiteur Révélations Saveurs

Forfait à 23 € (service compris)

à 17 € /personne (si suivi d'un repas)

Pôle d'amuse-bouches pour l'apéritif

(Hors boissons service compris)

composé de :

- croûtons et son assortiment de tapenades (vertes et noires, caviar d'aubergines, poivronnade, tomatade...)
- Anchoïade et aioli et ses bâtonnets de légumes (carottes, concombre, endives, champignons, tomates cerises, poivrons tricolores ...)
- Cascade de mini brochettes apéritives (tomates/mozzarella au basilic, feta/tomate/olive, crevettes/ananas au curry....)
- Assortiments de toasts garnis (mousse de canard, crème de roquefort aux noix, crème d'oursin, tartinade de saumon à l'aneth....)
 - Assortiment de pizzas « maison »
- 3 verrines par personne au choix parmi :
 - Moules à la Catalane
 - Moules à la marinère
 - Calamars à la provençale
 - Mousse de chèvre sur lit de tomates confites
 - Assortiment de mousse de légumes
 - Tartare de melon au Beauges de Venise
 - Salade de poulet tandoori à l'ananas
 - Crème de roquefort aux noix
 - Tartare de duo de saumon
 - Crème de crevettes au paprika
 - Crabe à l'ananas et au curry
 - Mousse d'aubergines et de chèvre aux herbes
 - Chorizo poêlé sur tartare de tomates et oignons
 - Gaspacho
 - Duo de saumon fumé et mariné aux baies roses sur lit de concombre crémé
 - Mousseline de champignons
 - Mousse de saumon fumé au citron
 - Etc...

Plancha : Pôle d'assortiment de 4 mini brochettes par personne (autres variétés à voir ensemble) :

Viandes (Poulet au curry et olives marinées, Agneau au cumin et poivrons marinés, Bœuf et oignons confits, canard et pêches caramélisées,)

Coquillages et crustacés (ex : crevettes et ananas façon tandoori, pétoncles et champignons de paris en persillade, saumon à l'aneth et fond d'artichaut,)

Traiteur Révélations Saveurs

Forfait « tendance » 6.50 € /personne

Nous proposons un assortiment de 4 verrines et/ou amuse-bouches parmi les suivantes :

(Ou 2 verrines et/ou amuses bouches pour 3,50 € / personne

Ou 6 verrines et/ou amuses bouches pour 9 € /personne

Ou 8 verrines et/ou amuses bouches pour 11,50 € /personne)

Verrines :

- Moules à la Catalane
- Moules à la marinère
- Calamars à la provençale
- Mousse de chèvre sur lit de tomates confites
 - Assortiment de mousse de légumes
- Tartare de melon au Beaufort de Venise
- Salade de poulet tandoori à l'ananas
 - Crème brûlée aux asperges
 - Crème brûlée au saumon
 - Crème de roquefort aux noix
 - Tartare de duo de saumon
 - Crème de crevettes au paprika
 - Crabe à l'ananas et au curry
- Mousse d'aubergines et de chèvre aux herbes
- Chorizo poêlé sur tartare de tomates et oignons
 - Gaspacho
- Duo de saumon fumé et mariné aux baies roses sur lit de concombre crémé
 - Mousseline de champignons
 - Mousse de saumon fumé au citron
 - Etc... plus de choix sur demande

Amuse-bouches :

- Croustons et ses garnitures diverses (tapenade verte et noire, caviar d'aubergines, purée de tomates séchées, brandade, duxelles de champignons...)
- Anchoïade ou aioli et ses bâtonnets de légumes (carottes, choux-fleurs, concombre, endives, tomates cerises, champignons...)
 - Mini-brochettes de tomate cerise, mozzarella au basilic / concombre, feta, olives)
- Canapés divers et variés(mousse de canard, fromage frais aux fines herbes, crème de saumon)
 - Cake tiède moelleux (olives, crevettes, saumon, herbes provençales)
 - Quiches (lorraine, fromage, poissons, champignons, légumes, poireaux)
 - Assortiment de pizza, tarte flambée, pissaladière)
 - Feuilletés et assortiment de toasts tiède