

Chez Mat

On vous propose des mises en bouche avec 1 plancha et un atelier cuisson aux choix

Apéritif animé : 12 pièces /pers

7 pièces froides

Toasts assortis
Pain bagnat
Mini bagnat foie gras, figue / Mini moelleux citron
Navette au mousson de canard
Club concombre ciboulette
Cuillère de tartare aux 2 saumons
Tartelette sablé olives et mousse de thon
Club 3 saveurs / Cône poulet aioli
Verrines assorties
Brochette salée, sucrée

Brochettes cuitent sur plancha devant vos convives 5/pers

Magret de canard
Gambas /Seiche
Poulet mariné
Noix de st jacques / Bœuf

Foie gras poêlé devant vos convives

(D'une durée de 1 heure)

Foie gras frais de canard français
Accompagner de confit de cerise noires, confit de figues blanches,
Confit d'oignons, confiture aux trois agrumes

Ou Ravioles

Cuit devant vous convives accompagnés de trois sauces aux choix
St Marcelin, morilles, foie gras, bleu et écrevisses

Pour ce cocktail il prévoie 1 cuisinier et 1 serveur(se)
Nappage, vaisselle et installation du buffet
Et ce durant 5 heures déplacement compris.
Décor florale du buffet

Prix : 25€ ttc/pers minimum 50 pers
En dessous nous consulter pour le prix

Peut-être compléter par fromage et dessert et devenir un cocktail dinatoire

Variante version dinatoire = 31€ttc/pers
Fromage (3/pers) et mignardises (5/pers)

Nos prix sont valables jusqu'au 31 juillet 2023