

Nos buffets

Nos entrées:

Les salades:

- Assortiment de crudités de saison
- Riz niçois
- Coleslaw
- Salade de chou carotte à l'indienne
- Piémontaise
- Taboulé aux herbes maison
- Antipasti de légumes grillés

- Pâtes au pistou parsemer de pignons
- Salade de pâtes italienne (légumes grillés, fêta basilic, tomate séchées ...)
- Salade Caesar
- Salade de pois chiches, chorizo, tomates séchées, oignons rouge

- Salade Périgourdine (magret séché, gésiers, légumes crus)

- Salade Paysanne (lardon, tomate, œuf, mais, oignon frit, chips de bacon, noix et croûton)

- Salade de pois chiches, chorizo, tomates séchées, oignons rouge

- Salade de lentille au cumin et dés de jambon, bacon frit et oignon frais

- Salade de crostini de rouget sur son lit de tapenade accompagnée de ses légumes du soleil

- Salade de rouille de seiche

- Les perles de l'océan (pâte en perle ronde, oeuf de lumps, saumon fumé, aneth)

- Salade de moules, boulgour et vinaigrette de poivrons concassée

- Salade norvégienne (pomme de terre et pomme fruit, hareng, oignon frit)

Les poissons:

- Saumon gravlax
- Bulots et crevettes roses
- Terrine de poissons
- Plateau de langoustines
- Plateau d'huîtres
- Tartare de poissons
- Saumon en Belle vue

Nos buffets

Les charcuteries:

- Planche de charcuterie ibérique (Lomo, Jambon Serrano, Chorizo)
- Planche de charcuterie campagnarde (Farci charentais, Boudin noir, Saucisson sec et à l'ail, Jambon sec, Pâté, Rillettes)
- Planche de charcuterie italienne (Jambon de parme, Mortadelle, Coppa, Viande séchée)

Les plus:

- Cakes salés aux crabe et ciboulette
- Cakes salés aux légumes du soleil et fêta
- Tartines diverses salées

Nos plats froids:

- Rôti de boeuf au thym frais
- Pignons de poulets aux herbes de provence
- Rôti de porc au romarin
- Poulet en Escabèche

Accompagnement froid: Ratatouille ou Pommes grenailles ou haricots verts ou salade verte

Nos plats chauds: (Accompagné de légumes de saison)

Les viandes:

- Cuisse de canard confite
- Jambon braisé au porto
- Joue de porc fondante au vin
- Magret de canard aux poivres verts
- Porcelet façon méchoui
- Suprême de pintade sauce forestière
- Curry d'agneau aux noix de cajou
- Souris d'agneau à la crème d'ail

Nos buffets

Les poissons:

- Bourride de lotte
- Filet de saumon beurre d'épices
- Bar grillée, crème de fenouil
- Dos de cabillaud en croûte de chorizo , crème de poivron

Les plats composés:

- Paella
- Couscous
- Jambalaya

Plateaux de fromages

Nos desserts:

- Assortiments de mignardises
- Salade de fruits de saison
- Tarte aux fruits de saison

Nous vous établirons un devis suite à votre choix

N'hésitez à nous contacter au 06 63 55 03 93 ou
ciredelices@gmx.fr