SAVEURS & ÉMOTIONS

T R A I T E U R É V É N E M E N T I E L

NOS MENUS DINATOIRES

Buffet Végétarien

Des saveurs naturelles et raffinées à partager entre convives

— MENU DINATOIRE —

Terre & Soleil

Pour vos afterworks, cocktails d'entreprise et événements debout

28 € / personne

VERRINES

- **Gaspacho de tomates maison**
  Tomates fraîches, concombre, poivron, basilic et huile d'olive vierge
- **Houmous maison, crudités et gressins**
  Pois chiches mixés, tahini, citron, paprika et légumes croquants de saison
- **Taboulé à la menthe fraîche**
  Semoule fine, persil, menthe, tomates cerises et vinaigrette citronnée

CHAUDS

- **Mini-quiches aux légumes du moment**
  Pâte brisée maison, crème, courgettes, tomates confites et comté râpé
- **Feuilletés au fromage de chèvre et miel**
  Pâte feuilletée dorée, chèvre frais, miel de fleurs et graines de sésame
- **Cromesquis de risotto aux champignons**
  Risotto crémeux aux champignons des bois, panure dorée et parmesan

FROIDS

- **Bruschettas variées**
  Tomates confites et basilic · Avocat et graines de courge · Ricotta et herbes fraîches
- **Roulés de légumes grillés**
  Courgettes, aubergines et poivrons grillés, fromage frais et roquette
- **Blinis aux herbes et crème citronnée**
  Blinis moelleux maison, crème fraîche citronnée, aneth et câpres

SUCRÉ

- **Mini-éclairs à la vanille et au chocolat**
  Pâte à choux légère, crème pâtissière vanille ou ganache chocolat noir
- **Tartelettes aux fruits de saison**
  Pâte sablée, crème d'amandes et fruits frais selon arrivage

- **Brownies chocolat et noix**
  Chocolat noir 70%, noix de Grenoble, moelleux et fondants

✦ Minimum 20 personnes · Matériel de service fourni · 100% végétarien · Fait maison

---

Tous nos menus sont personnalisables selon vos envies et votre budget

Nous nous déplaçons jusqu'à 500 km

Saveurs & Émotions — La créativité culinaire au service de vos événements

SAVEURS & ÉMOTIONS

T R A I T E U R É V É N E M E N T I E L

NOS MENUS DINATOIRES

Buffet Classique

Des mets généreux et savoureux pour toutes vos réceptions

— MENU DINATOIRE —

Saveurs & Tradition

Pour vos afterworks, cocktails d'entreprise et événements debout

35 € / personne

VERRINES

- **Velouté de champignons et mousse de foie gras**
  Champignons de Paris, crème légère, effilochée de canard et copeaux de truffe
- **Tartare de saumon à l'aneth**
  Saumon frais mariné, citron vert, aneth, câpres et crème fraîche
- **Gaspacho de tomates, crevettes et basilic**
  Tomates fraîches, crevettes roses, huile d'olive et pesto maison

CHAUDS

- **Mini-quiches lardons et emmental**
  Pâte brisée maison, lardons fumés, emmental râpé et crème fraîche épaisse
- **Brochettes de poulet marinées**
  Filets de poulet, marinade citron-herbes, servies avec sauce yaourt et ciboulette
- **Feuilletés au jambon de pays et fromage**
  Pâte feuilletée dorée, jambon sec, fromage de montagne et moutarde à l'ancienne
- **Mini-burgers maison**
  Pain brioché, steak haché façon maison, cheddar fondu, cornichons et sauce secrète

FROIDS

- **Bruschettas variées**
  Jambon cru et melon · Rillettes de saumon · Tomates confites et mozzarella
- **Roulés de charcuterie et fromage**
  Jambon blanc, comté, cornichons et moutarde douce en roulés tranchés
- **Blinis au saumon fumé et crème citronnée**
  Blinis moelleux maison, saumon fumé écossais, crème fraîche et zeste de citron

SUCRÉ

- **Mini-éclairs à la vanille et au chocolat**
  Pâte à choux légère, crème pâtissière vanille ou ganache chocolat noir

- **Tartelettes aux fruits de saison**
  Pâte sablée, crème d'amandes et fruits frais selon arrivage
- **Macarons et truffes au chocolat**
  Macarons assortis et truffes au chocolat noir Grand Cru

✦ Minimum 20 personnes · Matériel de service fourni · Produits frais · Fait maison

---

Tous nos menus sont personnalisables selon vos envies et votre budget

Nous nous déplaçons jusqu'à 500 km

Saveurs & Émotions — La créativité culinaire au service de vos événements