



**TRAITEUR DES GARRIGUES**  
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

## **REPAS**

Nappage des tables tissu blanc, serviettes tissu, verres à vin, verre à eau, flûtes, assiettes carrées blanches, couverts novolo, salières et poivrières, corbeilles à pain, seaux à glaçons et glaçons

## **ENTREES**

### **Entrées froides**

Petit pot de crabe aux fines herbes et légumes de saison, crème de verveine, tuile de sésame

Mi-cuit de foie gras de canard au chutney de figes et son pain d'épices

Dans un gaspacho de concombre à la menthe, brochette de gambas marinées au sésame, crème légère au tandoori

Tartare de Saint Jacques et Saint Pierre marinés au citron vert

La terre et mer au foie gras mi-cuit maison au chutney de figes et le millefeuille de blinis, saumon fumé par nos soins

Sur un lit de jeunes pousses d'épinards, filets de caille, œuf de caille et vinaigrette aux noix

### **Entrées chaudes**

Cassolette de noix de pétoncles, gambas et petits légumes à la crème aux crustacés

Dans un bouillon crémeux de cèpes, brochette d'aiguillettes de canard, feuille de livèche et crème de noisette

Aumônière de noix de Saint Jacques, sauce mousseuse aux aromates croquants

Noix de Saint Jacques piquées à la vanille de Bourbon, beurre des Iles, fondue de poireaux

Piqué de lotte au romarin, marmelade au chorizo, concassé de tomates tièdes

Cassolette d'écrevisse et sandre aux légumes du potager, jus crémeux.

Dans sa carapace, homard sur lit de jeunes pousses, champignons et tomates confites, gratiné à la moutarde de Meaux  
(Supplément : 5 €)