



TRAITEUR DES GARRIGUES

ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

LES ANIMATIONS (nous consulter pour les tarifs)

Les Animations froides

Jambon Serrano sur son présentoir, découpé au moment devant les convives, pain paillasse tranché (60 gr)

Saumon fumé par nos soins sur son présentoir, tranché devant les convives, blinis et crème de ciboulette (30 gr)

Atelier Foie gras

« Foie gras mi cuit maison tranché devant les convives, et toasts blonds » (30 gr)

Show cooking à l'azote (minimum 100 personnes)

Parfums au choix : tomate basilic, saumon fumé, foie gras ...

Plateau de l'Ecailler

« Huîtres fraîches (2) ouvertes au moment, crevette cuite (1) Aïoli et citron »

Les Animations chaudes

Plancha de crustacés

1 noix de St jacques et 5 gambas marinées décortiquées

Plancha de viande

Brochette d'aiguillette de canard (30 gr)
et émincé de cœur rumsteack (30 gr)

La cuisson en carta (papillote de 35 gr)

Filet de rouget aux petits légumes, lait de coco
ou Terre et mer « Foie gras cru et saumon fumé »

Wok de pépite de foie gras, émulsion Porto framboise (30 gr)

Wok de ravioles, émulsion au Muscat (2)

Les Animations sucrées

Fontaine de chocolat avec chamalows et fruits

Animation Azote (minimum 100 pers)

Meringue à la mangue ou framboise

Animation Crêpes avec citron chiboust

Corbeille de fruits de saison

Animation Barbe à papa

Buffet de mignardises sucrées (2/pers)

Mini crème brûlée, macarons aux fruits, mini opéra,
Verrine de mangue passion, tartelette citron, cannelé bouchée