

CARTE COCKTAIL

Prix HT par personne

10 pièces au choix pour 47,50 €uros

20 pièces au choix pour 77,50 €uros

Chaque pièce supplémentaire pour 5,50 €uros

Canapés et bouchées salés :

Magret fumé à l'olive verte
Foie gras et compote de figues
Pain d'épice au foie gras et pomme
Mousse de volaille au céleri et porto
Filet de dinde au paprika, et tomate séchée
Poulet au curry
Flétan, et tartare d'avocat
Saumon fumé à la crème citronnée et raifort
Crevette au citron confit, et poivron rouge caramélisé
Queue de langoustine et sauce aux herbes
Toast Saint-Jacques
Blinis de caviar
Millefeuilles de légumes et homard
Cake aux carottes
Fromage bleu, et chèvre ciboulette
Tomates cerise à la chèvre fraîche
Mangue, ananas, et pina colada

Mini sandwiches :

Crudités du jardin
Carpaccios de viande et copeaux de fromage
Julienne de rémoulade de saumon
Farandole de charcuteries
Tartare de viande épicé
Thon et tomate au fromage
Crevette et mangues
Roquefort, et brocolis et noix

Pièces sucrées :

Tartelettes de fruit de saison, ou au citron
Macarons aux fruit rouges et senteurs du sud
Tuiles croustillantes aux arômes divers (chocolat, vanille, cerise)
Financier au chocolat, ou Opéra
Fraisier, ou Framboisier
Mini choux à la noix de coco, ou mini éclairs
Blanc-manger au coulis de cassis, ou de framboise
Panna cotta, ou Crème brûlée
Mousse chocolat blanc et lait de coco
Minis gâteaux panachés

Les repas « catering » sont livrés au terminal « affaires » de l'aéroport de Chambéry :

- sur de beaux ensembles plateaux + assiettes plastique au standard « atlas » avec couvercles amovibles l.
- avec couvert inox, serviette papier
- boissons en plus

Shopping & VIP Services Airport - Aéroport de Chambéry
Tél.: +33.(0)661.923.138 ou +33.(0)616.127.886

Verrines et cuillères composées

Mosaïque d'esturgeon, écrevisse et saumon fumé
Tartare de bar, sur omelette plate à l'espagnole
Espadon fumé, avec émulsion de maïs
Saumon fumé, avec brunoise de jeune poireau
Saumon et chair de langoustine, avec gelée de tomates
Saumon mariné au poivre
Saumon confit, avec purée d'aubergine
Crevette, avec mangue et concombre
Queues de langoustine aux légumes provençaux
Caramélisé de langoustine
Ecrevisse pochée, avec nouilles et vinaigrette japonaise
Salade de moule, poivron, oignon nouveau, et coriandre frais
Royale de moules, avec coulis de tomates
Carpaccio de Saint-Jacques
Saint-Jacques épicée, avec pousses de betteraves
Agneau confit
Magrets de canard aux pommes épicées
Foie gras de canard, avec pain grillé
Risotto au foie gras, avec émulsion de carotte
Crème brûlée de foie gras aux figues
Polenta crémeuse, avec royale de brocoli et tomate confite
Gnocchi aux cèpes
Melon au rhum
Concombres aux quatre épices
Crème à la tomate, fromage frais de chèvre, et huile de basilic
Confit de carotte au poisson
Millefeuille de poire et figues
Poire au vin

Fruits :

Mini Brochette de fruits frais
Verrine de fruits rafraîchis