

LE COCKTAIL

CANAPÉS ÉVASION

Aubergine, oursin, volaille façon kébab, poulet mariné, saumon fumé

BROCHETTES YAKITORI

NEMS

BEIGNETS DE CALAMAR ET BEIGNETS DE CREVETTES

FEUILLETÉ DE 5 VARIÉTÉS

ASSORTIMENT PRESTIGE CROUSTILLANTS

Saint-jacques, crevette, saumon,

CURRYADE DE LOTTE

THON MI-CUIT CRÈME DE WASABI

PAINS FANTASIES

Mousse de poisson, Saumon fumé,

MINI CAKE

Chèvre, fromage, olives,

MINI CLUB SANDWICH

MINI HAMBURGER DE FOIE GRAS

Les entrées au choix

Foie gras de canard mi-cuit et sa poire fondante (cf photo)

ou

Gravlax de Saumon au thé vert
et sa crème montée à l'aneth

ou

Pressé de Homard légumes confits
Aux accents méditerranéens

ou

Ananas pain de sucre en surprise safranée
(avocat, crevette tigre, mangue, caranboles)

Le plat principal au choix

Tournedos de canard à la Roannaise aumonière de légume sauce au miel et graines de sésame

ou

Souris d'agneau confit, jus d'ail au romarin et sa polenta

ou

Médailon de veau sauce crémée aux morilles,
millefeuille de pommes de terre et champignons

ou

Pageot rôti au piment d'éspelette,
poivrons 3 couleurs et riz basmati

Brie farci aux pistaches

Dessert à thème

Café

Buffet piqué « Junon »

NAVETTES

Mousse de crevette,
émulsion de saumon fumé à l'aneth

PAINS FANTASIES

Mousse de canard au porto,
Marmelade de tomate au chèvre,
Saumon fumé

ZAKOUSKI

Thon mi-cuit, crème de wasabi
Lotte safranée, crème de chèvre aux amandes
Crevette et tapenade, oignons et piperade de jambon fumé

GOURMANDISES TIÈDES

Bouchées au fromage
Mini croque découverte
Croro crêpe fromage
Mini croustilles et brochettes thaï

PLATEAU DE FROMAGES

et sa cascade de pains, mesclun de salades

LES PETITS FOURS

Tartelettes citron
Caroline café et chocolat
Mini savarin aux fruits
Éclairs café chocolat
Tartelettes fruits rouges

Buffet « Eros »

LES SALADES

Duo de moules et calamars en escabèche
Salade de Haddock Noriko
Coeur de laitue au crabe sauce cocktail
César salade au fromage bleu et bacon
Taboulé maison aux fruits secs et à la menthe fraîche

Assortiment de vapeurs chinoises

LES MIROIRS

Cascade de saumon cru mariné au cinq baies
Petites lisettes au vin blanc et aromates
Mijoté de bœuf aupiment d'éspelette

PIECES EN BELLEVUE

Coeur de magret de canard glacé à l'orange
Sushis Makis assortis

LES CASSOLETTES

Oeuf amandine aux écrevisses
Artichaut à la crème de chèvre frais et à l'huile de noisette

PLATEAU DE FROMAGES

et sa cascade de pains, mesclun de salades

FARANDOLE DE DESSERTS

Au choix

Buffet « Cupidon »

LES SALADES

Salade de caille confite au vinaigre d'estragon
Salade de magret de canard fumé en vinaigrette de framboise
Salade de tomate et mozzarella à l'huile d'olive et au basilic frais
Salade folle de légumes croquants
Cocktail de pâtes fraîches aux grillons de saumon fumé
Taboulé maison aux fruits secs et à la menthe fraîche
Foie gras de canard mi-cuit et sa compotée de figues

LES MIROIRS

Pressé de canard aux pruneaux macérés à l'Armagnac
Terrine de queue de boeuf cuite à l'ancienne
Présentoir de jambon de Pays

PIECES EN BELLEVUE

Turbot, Lotte en Bellevue ; sauces d'accompagnement
Tartare, mayonnaise, cocktail
Baron d'agneau sur présentoir
Filet de veau en duxelle

LES CASSOLETTES

Émincée de Saint-jacques huile de civette
Carpaccio de bœuf au basilic

PLATEAU DE FROMAGES

et sa cascade de pains, mesclun de salades

FARANDOLE DE DESSERTS

Au choix

Pour toute demande de devis et
renseignements,
Merci de contacter :

Dany Hénin

contact@lico-traiteur.com
01.71.57.31.98

