



S M I R E S S
EVENTS

Menu Saphir

Notre prestation comprend

Le nappage, les serviettes, la vaisselle, la verrerie, la coutellerie, pain

Votre Vin D'honneur



(8 pièces par personne)

Toasts foie gras & pain d'épices

Cornets feuilletés aux crevettes

Verrines Saumon, Avocat & Fromage blanc

Cuillères apéritives tartare au thon & feta

Nems aux crevettes

Mini cheese burgers

Pains bretzel au poulet miel & houmous

Fajitas au poulet



Jus de fruits frais

Animation chaude en supplément

Foie gras, mini burgers, brochettes de crevettes



Voire Entrée

Froide au choix :

Foie gras de canard accompagné de figues confites & brioches

Roulé de saumon au fromage & radis croquants

Courgettes farcies au thon

Tartare d'avocats & crevettes & sa vinaigrette à la mangue

ou



Chaude au choix :

Artichauts à la Norvégienne

Lasagnes au thon

Panier de brick aux fruits de mer

Quiche au saumon

Votre Plat Chaud

Au choix :



Souris d'agneau confit sauce au miel

Rôti de veau sauce aux champignons

Carré de veau mariné

Pavé de filet de bœuf sauce aux Morilles

Saumon à la crème & ciboulette

Coquilles de st Jacques sauce crevettes & champignons

Filet de bar aux écailles de courgettes

+

Deux garnitures au choix

Gratin dauphinois

poêlée ardéchoise

Tomate grappe rôti

Poêlée de champignons frais

Poêlée d'haricots verts

Poêlée de légumes frais de saisons

Écrasé de patates douce

Brochette de légumes grillés

Risotto aux champignons noir



Assiette de Fromage



Assortiment de fromages des Pyrénées

Buffet Desserts Maison

Au choix :

Tiramisu café, mangue, passion, fruits rouges, citron

Tartelettes framboise, citron, fraise, chocolat

Brochettes de fruits de saison avec sa fontaine de chocolat



Café en libre-service



La pièce montée est en supplément à définir ensemble

Menu enfants



Mini sandwiches



Charcuterie et crudités



Burger Maison

ou

Nuggets

ou

Poulet rôti



Gratin de pomme de terre

ou

Potatoes



Mousse
au Chocolat