

LEONARD

TRAITEUR

Cocktail Dinatoire

avec plat principal chaud

A partir de 100 pers **25.00 €** par personne

Pain Surprise et Nordique (50 pièces par pain)

Cœur piqué

Verrines salées assorties :

Assortiment : Tartare de st jacques et saumon

Carpaccio de bœuf

Crevettes thaïlandaise / Poulet marocaine

Blinis de gambas et tarama, Brochettes de crevettes

Canapés prestige

Mini verrines tartare tomate et concombres

Assiette fraîcheur

Assortiment : Concombre, tomate cerise, melon, pastèque

Mini tomate cerise au caramel doux

Navettes pavot et sésame

Assortiment : crudités, crabe

Minis salés chauds franc comtois et asiatique

Plat Chaud

Suprême de Poulet Fermier aux Morilles

Ou

Mignon de Porcelet Sauce Porto

Ou

Filet de Canard aux Griottines

Ou

Grenadin de veau aux Cèpes et mini de Paris

Deux garnitures de saison (au choix)

Fagot de Haricots verts - Gratin dauphinois - Petit légume farci - Brochette de légumes

Planchette du Fromager et sa salade panachée

Comté, brie, morbier, chèvre

Assiette Gourmande

Mini sorbet mangue

Ile Flottante en verrine

Tartare de fruits exotique

Délice chocolat, Macaron

Tartelette aux framboises

Chantilly

Farandole de Desserts

Suppl. +3.00 € par pers

Cascade de fruits frais

Mignardises (2 / pers.)

Verrines sucrées assorties

Ile flottante, Mini-sorbets

Craquant au chocolat et Multi fruits

Brochettes de Pain – Café

Possibilité de fournir la prestation de service et décors du buffet: forfait 8.00 €/ convive.