

# BISTROT ET TRAITEUR

---



## MENU DE BAPTEME AU BUFFET

### **Pièces apéritives :**

Ceviche de daurade aux fruits de la passion, citronnelle et graines de sésame grillées  
Tian de légumes sur canapé  
Caviar d'aubergines, poivrons confits et croutons  
Blinis à la farine de châtaigne, saumon mariné aux baies roses

### **Entrées :**

Vitello tonatto et jeunes pousses de salade  
Soupe au pistou  
Tartare d'avocat et salade de légumes verts, œuf de caille poché  
Salade de magret de canard fumé maison, copeaux de foie gras, salade de mâche et pomme verte  
Saumon mariné comme un gravlax aux agrumes, salade de mesclun  
Tomates de couleurs et copeaux de fraises, mozzarella burrata, pesto et vinaigre balsamique

### **Plats froids :**

Dodine de volaille fermière, sauces et condiments  
Petits farcis niçois  
Saumon en Bellevue, sauce et condiments

Ou

### **Plats chauds avec chafing dish à disposition :**

Pavé de saumon aux agrumes, fenouil confit  
Fricassée de volaille aux champignons

### **Garniture :**

Pommes de terre grenaille et légumes rôtis de saison

### **Plateau de fromages cocktail**

### **Desserts :**

Entremets chocolat et/ou aux fruits sous forme de pièce montée  
Ou  
Pièce montée traditionnelle, choux à la vanille (3,00€ de sup / personne)

### **Cette prestation comprend :**

- La livraison

*Modalité de règlement 30% à la commande, le solde à la livraison*