



Festi Pro Events

Service Traiteur

**Service
Traiteur**



Menu Printemps

Prix par personne à partir : de 47€ à 52€ HTVA

Menu 1

- Entrée : Asperges blanches de Malines, mousseline au citron, œuf poché et crumble de noisettes
- Plat : Filet de bar rôti, risotto aux petits pois et fèves, écume de citron vert
- Dessert : Tartelette rhubarbe fraise, crème légère à la vanille Bourbon

Menu 2

- Entrée : Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette à la framboise, pousses de roquette
- Plat : Suprême de volaille fermière, jus corsé, mousseline de carottes et jeunes légumes
- Dessert : Macaron pistache framboise, coulis de fruits rouges

Menu 3

- Entrée : Velouté de petits pois à la menthe, chips de jambon cru et éclats de burrata
- Plat : Carré d'agneau en croûte d'herbes, gratin dauphinois, asperges vertes
- Dessert : Entremets citron basilic, biscuit madeleine



Menu Été

Prix par personne à partir : de 48€ à 51€ HTVA

Menu 1

- Entrée : Tartare de thon rouge, mangue, avocat et sésame noir
- Plat : Filet de dorade royale, quinoa aux herbes fraîches, sauce vierge
- Dessert : Pavlova aux fruits rouges, chantilly mascarpone

Menu 2

- Entrée : Gaspacho andalou, chips de parmesan et brunoise de légumes croquants
- Plat : Magret de canard rosé, purée de patate douce, jus au miel et romarin
- Dessert : Tartelette aux pêches rôties, glace au thym

Menu 3

- Entrée : Ceviche de bar, coriandre fraîche, citron vert et grenade
- Plat : Lotte en brochette, riz sauvage, émulsion de coco-curry doux
- Dessert : Dôme chocolat blanc framboise, cœur coulant et sablé citron





Menu Automne

Prix par personne à partir : de 53€ à 58€ HTVA

Menu 1

- Entrée : Œuf parfait sur lit de crème de panais, éclats de noisettes torréfiées et chips de jambon de Parme
- Plat : Filet mignon de porc rôti, jus réduit au cidre, écrasé de pommes de terre vitelottes et carottes anciennes rôties
- Dessert : Crémeux chocolat au lait et praliné, croustillant aux noix et caramel beurre salé

Menu 2

- Entrée : Terrine de foie gras maison, chutney de figues, brioche toastée
- Plat : Filet de faisan, jus aux airelles, gratin de topinambours et pommes
- Dessert : Entremets poire chocolat, biscuit cacao et glaçage miroir
-

Menu 3

- Entrée : Carpaccio de betteraves jaunes et rouges, fromage frais truffé, noisettes
- Plat : Risotto aux cèpes, copeaux de vieux parmesan, huile de truffe
- Dessert : Moelleux châtaigne et cœur gianduja, glace vanille





Menu Hiver

Prix par personne à partir : de 52€ à 56€ HTVA

Menu 1

- Entrée : Cappuccino de champignons des bois, crème fouettée à la truffe
- Plat : Filet de veau basse température, gratin dauphinois, légumes glacés
- Dessert : Dôme chocolat noir, cœur praliné, sauce au café
-

Menu 2

- Entrée : Ravioles de foie gras dans un bouillon clair au gingembre
- Plat : Filet de turbot, mousseline de panais, beurre blanc au yuzu
- Dessert : Millefeuille croustillant aux agrumes et crème diplomate
-

Menu 3

- Entrée : Noix de Saint-Jacques snackées, purée de panais, chips de lard
- Plat : Joue de bœuf confite, polenta crémeuse, carottes fanes glacées
- Dessert : Entremets chocolat orange, biscuit pain d'épices

