

Carte cocktail et buffets de saison

A partir de 17,50€

Tarif par personne, toutes taxes comprises (entreprise en franchise de TVA) - Minimum 12 personnes + forfait livraison et mise en place du buffet sur devis

Salades

- Salade croquante de brocoli cru, chou kale, radis et vinaigrette au balsamique blanc
- Salade de fenouil râpé, radis, noix, pickles de courgette
- Brunoise de betteraves et échalotes, ricotta, poivre de Timut
- Taboulé de quinoa, persil, pickles d'oignons rouges, chou-fleur et chorizo
- Salade de jeunes pousses de printemps à la vinaigrette champêtre au miso

Pièces salées

- Toasts de rilette de poulet fermier, poivron rouge, citron confit, huile essentielle de baies roses
- Mini Tatin d'aubergine au miso rouge, miel, pignons
- Accras de légumes de printemps sauce gorgonzola curry/mousse de comté
- Sucettes de Morteau et caviar de lentilles du Puy
- Coupe de charcuteries et fromages du Jura présenté sur mini brochettes et olives, cornichons, oignons blancs, pomme, sablé parmesan
- Onigiri à la truite fumée du Jura et pousses de roquette
- Empanadas VG ou au bœuf et deux sauces : sauce yaourt de brebis, ail des ours, menthe / ketchup de betterave
- Verrines : gaspacho de radis et son crémeux de fanes / crémeux de poivron rouge / tiramisu comté tomates cerises
- Maki de courgette au chèvre frais et lierre terrestre

Plats froids à partager

- Dips de légumes crus de saison, crackers aux graines et leurs sauces : raïta d'oignons rouges et radis, houmous de lentilles corail/carotte rôtie
- Quiche aux légumes, pleurotes rôtis et noix
- Effiloché de poulet fermier façon Tériaki, riz et fleurs de brocolis
- Tarte ricotta/légumes de saison (oignons caramélisés au vinaigre balsamique, petits pois, pousses d'épinard, curry) base pâte brisée au thym
- Sushi cake à la truite fumée du Jura et pousses de roquette
- Focaccia : tomates cerise et chèvre frais / olives, romarin, pesto de pistache

Plats chauds à partager

- Gâteau de pommes de terre, Morteau et comté
- Quiche aux légumes de saison, noix et pleurotes du Jura rôtis
- Filet mignon de porc à l'asiatique cuit à basse température

Buffet sucré

- Moelleux au chocolat, patate douce, arachide
- Verrines : crème mélisse citronnelle de mon jardin / coco cardamome / pana cotta au yuzu et coulis de fruits
- Sablés choco piment de Bresse
- Brochettes de fruits mousse chocolat cajou
- Gâteau de polenta aux pommes caramélisées et aux figues
- Mousse au chocolat et gingembre
- Cake noisette amande et tonka, glaçage citron

Tous les plats sont faits maison avec des produits locaux et/ou bio de saison. Je propose des plats pour régimes spéciaux végétarien, végan, sans lactose, sans gluten. Je peux vous faire d'autres propositions. Carte détaillée des prix avec mention allergènes sur demande