

Traiteur
Busquets





.Votre Mariage

À PARTIR DE 135 € TTC PAR PERS.

. Proposition culinaire

10 pièces cocktails

Menu 3 plats : entrée, plat, dessert.

Sont inclus inclus : pain & café.

Les soft drinks : jus de fruit & soda.

Les eaux minérales : plates et gazeuses.

. Mise en scène

6 maîtres d'hôtel.

1 chef & 3 cuisiniers.

. Nos pièces cocktails chaudes

Potage Dubarry, base de fond blanc, choux fleur rôti, toast à l'ail.

Nems au choix, végétariens ou poulet.

Gyozas au choix, végétarien ou poulet.

Quinoa au bouillon de café, émulsion de maïs.

Choux salé, crème de ricotta et épinards à l'ail noire de Billon.

Brochettes de bœuf marinées, au Noilly Pratt, et son assaisonnement thaï.

Croque-monsieur, au cumin comté affiné 18 mois.

Butternut rôti, chataigne braisée, et crème de champignons.

. Nos pièces cocktails froides

Cannelloni de courgette, courgette farcie d'une crème de chèvre frais compoté provençal et graine de sésame.

Tartare de rouget et mangue, brunoise de mangue fraîche et rouget assaisonné façon thaï.

Raviole de concombre, façon Tzatziki.

Rouleau de saumon fumé, sauté de légumes façon thaï et vinaigre de calamansi.

Sablé au parmesan, crème montée au chèvre, tomates à ancienne et l'huile de vanille.

Brochette de crevettes, cantal & feuille de menthe.

Maki, association atypique.

Gaspacho de tomate anciennes et graines de coriandre.

Royal de foie gras, chutney figue et citronnelle.



. Les entrées

Déclinaison de six variétés de betteraves, pickles à la fraise,
crème de choux-fleur et beurre de persils.

ou

Tataki de thon revisité, accompagné d'une purée de petit pois
et corugette, émulsion wasabi et lait de coco, petit pois frits.

. Les plats

Ballotine de volaille, farcie aux champignons,
tombées de pleurottes et girolles et crème de truffe.

ou

Dorade juste nacrée, réduction d'orange safrané, purée de
butternut rôti au romarin, beurre émulsionné de citron, herbe
fraiche et fenouil fraîcheur.

ou

Quasi de veau cuit à basse température, purée de panais
roties, déclinaison d'asperge et jus de volaille.

. Les Desserts

Tarte au citron déstructuré, pâte sablée, crème citron au
beurre, gelée de yuzu, meringue française.

ou

Éclair fumé au thym garnie d'une ganache chocolat blanc, glacé
avec un coulis de verveine, Souvenir d'Objectif Top Chef.

Traiteur
Busquets

