

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 noir 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 fraîche 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*

