



Les Animations



Les Animations

Un cuisinier par buffet s'occupera de cette prestation

Toutes les Animations sont prévues pour **75 personnes** (afin de faciliter la circulation de vos invités et permettre au cuisinier de servir tout le monde)

L'Animation foie gras:

Dégustation de foie gras de canard de fabrication maison sur tranchettes de pain rustique

et ESPUMA de foie gras et fruits secs servi en petit récipient

450,00 € TTC / 75 personnes

La baguette GEANTE

Ce sont deux cuisiniers qui amèreront sur votre buffet un sandwich de 2 mètres de long

fait de pain frais cuit du matin, d'un mélange de terrine genre périgoudine et de lamelles

de foie gras frais "fait maison"

300,00 € TTC / 75 personnes

Le jambon sec Ibérique:

Ce jambon patta négra sera coupé devant vous par notre cuisinier et présenté sur toasts de pain rustique

Ce jambon d'au moins 9 mois d'age provient d'un porc élevé en plein air et se nourrissant de produits naturels prélevés directement dans la nature, gland, maïs etc.....

720,00 € TTC / 75 personnes

Animation Régionale

(Soit 225 Tartines)

Proposition de 3 bruschettas présentant des produits de Région et permettant de découvrir ou redécouvrir des spécialités régionales méritant d'être revisitées

Bruschetta d'andouillette de Troyes à la moutarde de Reims

Bruschetta de Jambon de Reims aux condiments marinés

Chaurice posé sur un chutney de cerises griottes

405,00 € TTC / 75 personnes

Les Paninis

Ces paninis seront snackés devant le client à la demande (Soit 225 Tartines)

Panini au chèvre frais pesto et tomate confite

Panini à la mozzarella et tomate confite et pancetta

Panini au Maroilles et jambon d'ardenne

360,00 € TTC / 75 personnes

La cuisine de l'escargot:

Notre cuisinier saura vous concocter quelques recettes simples mais très gouteuses qui permettent d'apprécier les arômes subtils de ces gastéropodes accompagnés délicatement.

290,00 € TTC / 75 personnes

La cuisine au wook:

Nous cuisinerons devant vous une cuisine de volaille très épurée, servie avec des légumes craquants, et des sauces Thai.

290,00 € TTC / 75 personnes

Les Brouillades:

Rien de plus simple en apparence que la réalisation d'œufs brouillés, mais quand ils sont accompagnés

de truffes, de fine ratatouille ou de petits lardons, vous serez étonnés par tant de délicatesse

et surtout vous retrouverez des arômes oubliés.

320,00 € TTC / 75 personnes

Les Crêpes en buffet:

Notre cuisinier vous préparera devant vous des:

Crêpes au sucre, au chocolat, à la confiture, au Grand Marnier etc....

200,00 € TTC / 75 personnes

La Tarte géante aux fraises et framboises

Enormes Tartes de 80 cms de diamètre à partager en salle

165,00 € TTC / 75 personnes