

Exemple d'un cocktail dînatoire avec Val de Loir Traiteur

Les animations culinaires chaudes :

Animations cuisses de grenouilles flambées à l'anis

Trilogie de foie gras :

Crème brûlée au foie gras // foie gras pétillant et son bouillon de volaille // foie gras poêlé à la plancha, pain aux fruits secs et vinaigre balsamique à la mangue

Animation mini frites en cônes

Animation œuf à la coque parmesan et duxelles de girolle cuisson wok

Les animations culinaires froides :

Animation mini cône de mousse de sardine

Animation tartare de bœuf sur pain grillé

Animation saumon mariné sur pomme de terre et crème à l'aneth

Animation cuisine moléculaire à l'azote liquide (effet dragon)

Les pièces salées chaudes :

Petits fours chauds (accras – beignets de crevettes)

Cassolette de plat chaud en chaifing dish (à définir)

Les pièces salées froides :

Verrines salées

Bateau d'huitres

Charrette de légumes

Cuillère de carpaccio de St Jacques

Eprouvette de petits pois à la menthe et gaspacho

Fromages :

Plateau de fromages et ses pains spéciaux

Pièces sucrées :

Charrette de fruits de saison et sa fontaine de chocolat

Pipette de fruits de saison et son coulis de fruits rouges

Barbes à papa

Pyramide de macarons

Assortiment de mignardises

Toutes nos propositions sont réalisées sur-mesure : n'hésitez pas à nous contacter afin que nous étudions votre projet ensemble !