



COCKTAIL BUFFET CONVIVAL PRÉSENTATION EN NEUF ÉTAPES,

Balade gourmande pour les « bec Fin »

Terroirs de France, exotisme et tradition

N°1 Préambule

Pour commencer, quelques amuse-bouche

Toasts fins
Malicette bretzel jambon Forêt Noire
Lobster roll petits crustacés
Petit pain noir saumon fumé
Sandwich cheddar et râpé de racines potagères
Buns saucisson « Ail des ours »

N°2 Saveur iodée

L'assiette du littoral

Chartreuse aux trois poissons, écrevisse et St Jacques en gelée de concombre,
Canapé fromage frais ciboulette, œuf de truite,

N°3 Voyage en Périgord

L'assiette sarladaise

Mini Buns magret fumé
Dès de foie gras maison sur petite vigneronne
Croûtons bretzel rôti

N°4 L'Italie

...et ses Antipastis

Plancha de charcuteries italiennes
Olives, tomate confite, condiments

N°5 Les produits des terroirs

St jacques à la paysanne sur beignet râpé

N°6 Spécialités

Petit gratin du réveillon aux ris de veau, Saint Jacques snachées, grenouilles persillée, quenelle de brochet, champignons sylvestres sur feuilles d'épinard et ravioles de Royan, fleuron voilette croustillant

N°7 La petite recette du jour

Nous vous proposons

Mignardises de Chapon rôti à l'ail et au thym
en croûte des cinq graines sur pique, laquées
jus réduit vineux, baies roses

N°8 À déguster

Une appellation emblématique

Brie fermier aux trompettes et mascarpone
Sur crouton rôti, pétales de radis rose

N°9 Le Jardin des délices

Coffret Gourmand du Réveillon "à partager"

mignardises aux fruits et verrines en harmonie,
Petit gratin St Nicolas, Pana Cotta litchi, macaron, chou craquant,
Caissette ganache griottines, crêpette cigare, éclair pistache

Tarifs

15 pièces par personne : 25.50 € TTC (HT : 23.18 € - TVA 10%)

18 pièces par personne : 30.60 € TTC (HT : 27.82 € - TVA 10%)

20 pièces par personne : 34.00 € TTC (HT : 30.91 € - TVA 10%)

Avec accessoires éphémères et serviettes

Afin d'éveiller vos papilles et pour une bonne harmonie, pas besoin de choisir !! nous mettons en œuvre l'ensemble des variétés proposées

Nous attachons toute l'importance qu'il se doit à vos événements particuliers
Philippe THOUVENOT

Conditions générales :

- Nous ne prenons plus de désistement à J-7
- Tarif du devis sur la base de l'effectif annoncé, une baisse substantielle du nombre de convive nous amènera à revoir la tarification
- Toute commande n'est définitivement enregistrée que lorsqu'elle a été confirmée par écrit et après versement d'un acompte de 30 % du montant TTC du devis.
- Le règlement se fera à la réception de la facture sans escompte

LE COMPTOIR

8 rue des Etats-Unis - 88000 EPINAL – Tel : 03 29 82 22 38– Port : 06 80 66 58 05

Mail : contact@sarlfitou.com – Site : www.le-comptoir-evenements.fr

