

Jardin d'Eden

« Repas assis jusqu'à 100 personnes »

(1 entrée chaude ou froide, 2 plats chauds, 1 garniture, 2 accompagnements, 1 dessert ou fromage)

Entrée froide au choix

- Tartare d'avocat aux crevettes (avocat, crevettes, tomate, maïs)
- Salade océane (mesclun, saumon mariné au pesto, rillette de thon, crevette, tomate cerise, courgette, radis)
- Salade printanière (mesclun ou laitue, avocat, tomate, haricot vert, papaye, kiwi, concombre, pamplemousse, radis)

Entrée chaude au choix

- Aumônière au fromage (feuille de brick, fromage de chèvre)
- Panier de salade de gambas (feuille de brick, salade composée, gambas)
- Samoussa (feuille de brick, bœuf, nouille chinois, champignon noire, œuf)

Plats chauds au choix

- Mignon de porc aux deux moutardes
- Ballottine de volaille et chorizo rôti
- Filet de bœuf sauce au poivre.
- Sauté d'agneau aux oignons
- Cuisse de poulet marinée
- Magret de canard aux épices
- Pavé de saumon teriyaki.
- Pavé de bar sauce au vin rouge

Garnitures :

- Tomate provençale
- Fagot d'haricots verts
- Jardinière de légumes.
- Sauté de pleurotes ou de cèpes selon la saison
- Carottes glacées

Accompagnements au choix

Riz pilaf ou au curry, haricots rouges, pomme de terre à l'anglaise, purée de pomme de terre, gratin dauphinoise, pomme dauphine.

Dessert au choix

- Crème catalane
- Fontaine au chocolat avec sa diversité de fruits
- Salade ou brochettes de fruits de saison ou exotique
- Tiramisu : fraise, chocolat, mangue, passion