



### // LE CONCEPT

Une idée originale qui offre de nombreux avantages par rapport au traditionnel buffet froid.

De petites assiettes de 12 cm de diamètre ou des verrines sont dressées telles un buffet... Chaque assiette est soigneusement décorée, garnie de sauce et des accompagnements.

Cette formule évite à vos invités de tout mélanger dans leur assiette et évite également de dépareiller le buffet dès les premiers passages...

De plus, ces petites assiettes préparées favorisent un service rapide et équitable.

### // NOS PROPOSITIONS (en détails, voir verso)

Les assiettes gourmandes

- "les prestigieuses"
- "les italiennes et classiques"

### // CONSEIL

En entrée nous prévoyons 2 à 3 assiettes.

Comme plat principal, prévoir 4 à 5 assiettes par personne.

## EN DÉTAILS...

### Les prestigieuses

*Quelques exemples*

- | Pétales de tomate aux crevettes grises et fleur de ciboulette.
- | Carpaccio de foie d'oie frais en salade et pignons de pin.
- | Carpaccio de St-Jacques au pistou d'amande.
- | Truffe de foie d'oie sur diamant de porto et sa confiture d'oignons.
- | Etc.

### Les italiennes et classiques

*Quelques exemples*

- | Marinade de scampi aux aromates.
- | Tartare de saumon frais, sésame, croquant de concombre.
- | Salade de lentilles bio aux agrumes.
- | Salade folle.
- | Roulades de mozzarella, bresaola, tomates séchées.
- | Vapeur de Parme et perles de melon.
- | Légumes marinés à l'italienne.
- | Carpaccio de canard fumé et chutney de tomate au basilic, tuile de parmesan.
- | Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, copeaux de parmesan.
- | Salade de fenouil, rouget vapeur.
- | Salade de Seppioline.
- | Guacamole, poêlé d'oignons et poivrons, volaille aux épices.
- | Quenelle de ricotta, petits légumes marinés au soja.
- | Carpaccio d'espardon, vinaigre à la lime.
- | Etc.



Label "Smiley",  
certification AFSCA