

AVIGNON



FORMULES ET MENUS

* COCKTAILS

* DÉJEUNER / DÎNER ASSIS





POUR VOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DÎNATOIRES :

Qu'ils soient déjeunatoires ou dînatrices, nous vous proposons plusieurs formules :
Menu *Buffet et Canapés*, Menu *Tapas et Planches du Monde*, Menu *Buffet Campagne et Salades*
+ boissons (possibilité de mixer les trois menus pour un mélange des trois propositions sur la base
d'un nombre de pièces identique) / Autres formules et ateliers culinaires possibles.

MENU « BUFFET ET CANAPÉS »

(Base 17 pièces, possibilité d'augmenter le nombre de pièces par personne)

Assortiment de pièces chaudes et froides (14 pièces)

Planche de charcuterie (Jambon au torchon, Jambon de Pays, Rosette, Terrine de campagne)

Planche de fromage (Emmental, Brie, Comté, Bleu d'Auvergne, Saint-Marcellin, Chèvre)

Cake au Jambon / Emmental

Pissaladière

+

Canapés Terroir :

Rillettes de canard, Fromage ail et herbes, Saumon Aneth, Tzatziki, Saumon citron, Poivrons rouges
chèvre, Moelleux olive, tomate et chèvre Moelleux foie gras, 4 épices et fruits secs, Moelleux ca-
rotte, orange, fromage frais et curcuma, Moelleux oignons rouge, roquefort, poire, Moelleux citron
vert, crème d'avocat et crevette, Mini-Balottins fromage et saumon-aneth...

+

Bouchées croustillantes au jambon, Bouchées croustillantes au fromage, Bouchées croustillantes à
la tomate et à la crème

Mini-Canelés salés

Mini-Navettes garnies

Mini-Tortillas garnies

Mini-Choux escargot gratiné

+

Pour les végétariens :

Maïs doux à croquer, Beignets de courgette, Beignets d'aubergine, Falafels, Tempuras de légumes,
Assortiment de légumes crus à croquer et ses sauces variées, Panisse de Marseille...

Assortiment de pièces sucrées (3 pièces) dont :

Mini-Macarons assortis, Mini-Merveilleux assortis, Mini-Canelés, Mini-Muff'ins assortis, Midi-Ma-
delinettes assorties, Mini-Financiers assortis, Mini-Tropéziennes, Mini-Clafoutis Cerise, Mini-Baba
au Rhum, Brochettes de guimauve, Florentins, Mini-tartelettes Chocolat-Noisette, Mini-entre-
mets Chocolat-Pistache, Mini-tartelettes Fruits de la passion-Coco, Carrés caramel beurre salé et
pomme, noisettes, Mini-éclairs chocolat et café, Tartelettes framboise, Mini-Opéras, Mini-tarte-
lettes citron, Fondants caramel et noix, Tartelettes abricot et pistache, Croquants à la pistache et
mousse mandarine, Brownies et mousse chocolat blanc, Moelleux et crème pistache, Croquants et
panacotta vanille, Mini-tartelettes aux pommes, Croquants à la pistache et abricot, Croquants rose
des sables...



POUR VOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DÎNATOIRES (SUITE) :

Qu'ils soient déjeuneratoires ou dîneratoires, nous vous proposons plusieurs formules :
Menu *Buffet et Canapés*, Menu *Tapas et Planches du Monde*, Menu *Buffet Campagne et Salades*
+ boissons (possibilité de mixer les deux menus pour un mélange des trois propositions sur la base
d'un nombre de pièces identique) / Autres formules et ateliers culinaires possibles.

MENU « TAPAS DU MONDE »

(Base 17 pièces, possibilité d'augmenter le nombre de pièces par personne)

Asie

Rouleaux de Printemps, Raviolis à la crevette, Nems au poulet...

+

Inde-Thaïlande

Samoussas aux légumes, Beignets d'oignon frits, Queues de crevettes Torpedo, Mini-brochettes Taj Mahal

+

Spicy Japalenos Cheddar, Spicy Potatoes, Palets de fromage panés, Wings de Poulet, Maïs doux à croquer

+

Veggie

Beignets de courgette, Beignets d'aubergine, Tempuras de légumes, Falafels, Assortiment de légumes crus à croquer et ses sauces variées

+

Terroir

Terrine de campagne, Rosette, Emmental, Brie, Cheddar, Bleu d'Auvergne, Chèvre, Pissaladière et une sélection de canapés Terroir

Assortiment de pièces sucrées (3 pièces) dont :

Mini-Macarons assortis, Mini-Canelés, Mini-Muff'ins assortis, Midi-Madelinettes assorties, Mini-Financiers assortis, Mini-Tropéziennes, Mini-Clafoutis, Mini-Baba au Rhum, Florentins, Mini-tartelettes Chocolat-Noisette, Mini-entremets Chocolat-Pistache, Mini-tartelettes Fruits de la passion-Coco, Carrés caramel beurre salé et pomme, noisettes, Mini-éclairs chocolat et café, Tartelettes framboise, Mini-Opéras, Mini-tartelettes citron, Fondants caramel et noix, Tartelettes abricot et pistache, Croquants à la pistache et mousse mandarine, Brownies et mousse chocolat blanc, Moelleux et crème pistache, Croquants et panacotta vanille, Mini-tartelettes aux pommes, Croquants à la pistache et abricot, Croquants rose des sables...



POUR VOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DÎNATOIRES :

Qu'ils soient déjeuner ou dîner, nous vous proposons plusieurs formules :
Menu *Buffet et Canapés*, Menu *Tapas et Planches du Monde*, Menu *Buffet Campagne et Salades*
+ boissons (possibilité de mixer les deux menus pour un mélange des deux propositions sur la
base d'un nombre de pièces identique) / Autres formules et ateliers culinaires possibles.

MENU « BUFFET CAMPAGNE ET SALADES DU MONDE »

(Base 17 pièces, possibilité d'augmenter le nombre de pièces par personne)

Assortiment de pièces chaudes et froides (14 pièces)

Planche de charcuterie (Jambon au torchon, Jambon de Pays, Rosette, Terrine de campagne)
Planche de fromage (Emmental, Brie, Comté, Bleu d'Auvergne, Saint-Marcellin, Chèvre, Camembert,
Tomme de Savoie)
Cake au Jambon / Emmental
Pissaladière
Rôti de porc en tranches
Rôti de boeuf en tranches
Caillette
Terrine de Porc de Montagne
+

Salades du Monde en verrine :

Italienne : pâtes, tomates cerise, épinards, mozzarella, basilic, pesto
Grecque : riz noir, tomates cerises, concombre, feta, oignons, olives
Veggie : Sarrasin, fèves, épinards, petits pois, brocolis, oignons
Campagnarde : Salade verte croûtons et lardons

Assortiment de pièces sucrées (3 pièces) dont :

Mini-Macarons assortis, Mini-Merveilleux assortis, Mini-Canelés, Mini-Muff'ins assortis, Midi-Ma-
delinettes assorties, Mini-Financiers assortis, Mini-Tropéziennes, Mini-Clafoutis Cerise, Mini-Baba
au Rhum, Brochettes de guimauve, Florentins, Mini-tartelettes Chocolat-Noisette, Mini-entre-
mets Chocolat-Pistache, Mini-tartelettes Fruits de la passion-Coco, Carrés caramel beurre salé et
pommes, noisettes, Mini-éclairs chocolat et café, Tartelettes framboise, Mini-Opéras, Mini-tarte-
lettes citron, Fondants caramel et noix, Tartelettes abricot et pistache, Croquants à la pistache et
mousse mandarine, Brownies et mousse chocolat blanc, Moelleux et crème pistache, Croquants et
panacotta vanille, Mini-tartelettes aux pommes, Croquants à la pistache et abricot, Croquants rose
des sables...



POUR VOS DÉJEUNERS OU DÎNERS À TABLE :

Plusieurs formules sont possibles selon votre budget et vos souhaits. Elles incluent toutes les boissons (vins et softs) et l'apéritif avec au choix, deux entrées, deux plats et deux desserts et permettent de proposer des menus végétariens / Détails sur demande. Autres formules possibles

MENU « ROUGE GORGE »

Mignardises apéritives, 3 plats (entrée, plat, dessert) + boissons incluses (dont 1 coupe de champagne, vins, softs et eaux inclus)

Entrée (au choix parmi les propositions suivantes)

Terrine aux deux truites et sa sauce légères sur son lit de mesclun
Salade Tomates anciennes et sa Mozzarella Buffala
Caponata de légumes à la Provençale
Avec supplément : Tartare de Homard et Crabe, Mangue et Avocat

Plat (au choix parmi les propositions suivantes)

Suprême de volaille rôti, pommes grenailles et sauce assortie aux champignons des bois
Dos de cabillaud mariné et son risotto, sauce crémeuse citronnée

Dessert au choix (au choix parmi les propositions suivantes)

Sablé crémeux Gianduja et son coulis caramel beurre salé
Sablé crémeux Coco Mangue et son coulis fruits exotiques
Crème brûlée à la lavande

Café

En supplément, sur demande :

Assiette de trois fromages





POUR VOS DÉJEUNERS OU DÎNERS À TABLE (SUITE) :

Plusieurs formules sont possibles selon votre budget et vos souhaits. Elles incluent toutes les boissons (vins et softs) et l'apéritif avec au choix, deux entrées, deux plats et deux desserts et permettent de proposer des menus végétariens / Détails sur demande. Autres formules possibles.

MENU « COLIBRI »

Mignardises apéritives, 4 plats (entrée, plat, fromage + dessert) + boissons incluses (dont 1 coupe de champagne, vins, softs et eaux inclus)

Entrée (au choix parmi les propositions suivantes)

Tartare de Homard et Crabe, Mangue et Avocat
Briochette au Foie Gras sur son lit de mesclun

Plat (au choix parmi les propositions suivantes)

Magret de canard sauce foie gras et ses petits légumes
Poêlée de Saint-Jacques sauce champagne et son risotto, sauce crémeuse citronnée

Dessert au choix (au choix parmi les propositions suivantes)

Fraisier et son coulis de fruits rouges
Délice au chocolat et aux noisettes
Crème brûlée à la lavande

Assiette de 3 fromages

Café





MENUS À THÈMES (SUITE) :

Deux menus à thèmes sont proposés et le cas échéant, être adaptés selon vos souhaits.

MENU « Ô FONDUES »

Mignardises apéritives + boissons incluses (dont 1 coupe de champagne, vins, softs et eaux inclus)

1 fondue au choix :

Fondue savoyarde
ou

Fondue au bouillon façon Bourguignonne (viande de boeuf) + assortiment de sauces + bol de
salade + portion de pommes de terres rissolées

Dessert :

Fondue au chocolat noir ou au lait ou Sablé crémeux Gianduja ou Sablé mangue-coco

Café

MENU « Ô PAËLLA »

Mignardises apéritives + boissons incluses (dont 1 coupe de champagne, vins, softs et eaux inclus)

Paëlla Royale

Dessert :

Sablé crémeux Gianduja ou Sablé mangue-coco

Café





POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, DEVIS ET RÉSERVATIONS :

VOTRE CONTACT : HAROLD DAVID

TÉL. : + 33 6 81 25 19 73

E-MAIL : ROUGEGORGEAVIGNON@AOL.COM