Basilic
TRAITEUR

BUFFET DECOUVERTE 20 € HT

ENTRÉE (1 CHOIX) :
Opéra de foie gras et pain d'épice aux pommes poêlées et confiture d'oignon.
Cercle de tartare d'avocat et gambas tandoori, vinaigrette au curry et 1000 perles

SALADE (2 CHOIX) :
Cake lingot aux légumes confit et caviar de tomate séchée (Végétarien)
Taboulé de blé cassé aux légumes confits, coriandre et raisin de Corinthe (Végétarien)
Taboulé de blé cassé aux poissons fumés (maquereaux, saumons, haddock)
Salade de patate douce, mais, haricots rouges, pickles d'oignons, poivrons verts, tomate, cives
Salade de blé hawaïenne : ananas, julienne de carotte, émincés de surimi et raisin de Corinthe
Brunoise de saumon fumé sur mousse de crabe et parmentier de vitelotte
Salade caponata Sicilienne : aubergine, tomate, céleri, olive et raisin
Arc-en-ciel de légumes du moment (potimarron rôti, crosne, rutabaga, panais, etc…)

POISSON (1 CHOIX) :
Saumon citronnelle, crème de coco/curry, note de gingembre
Dos de cabillaud, crème de poivrons jaunes

VIANDE (1 CHOIX) :
Pavé de rumsteak aux senteurs Provençale
Filet de volaille jaune aux épices Cajun
Filet mignon de porc au paprika fumé

FROMAGES :
Plateau de fromages AOC (70 gr/personne) et salade aux noix et raisins
Fourme d'Ambert, Camembert, Saint-Nectaire, buchette de chèvre cendrée, Comté, autres.

DESSERT AU CHOIX :
Assortiment de financiers
Moelleux aux pommes poêlées sur lit de caramel
Dessert « inspiration du jour »

UN IMPRÉVU… UN OUBLI… DES INVITÉS SURPRISE…
POUR TOUTE COMMANDE DE MOINS DE 48H VOICI LE MENU RETOUR DU MARCHÉ :
Selon l'inspiration du chef et les produits cuisinés du jour