



Atelier des Sens



La carte

BUFFET FROID





Les entrées

Planche antipasti et copeaux de parmesan

Quiche provençale 

Melon au basilic Halloumi grillé 

Tomate cerise et mozzarella 

Choux fleur rôti grenade noix de cajou 

Langues d'oiseau aux poivrons grillés

Salade avocat et perle de semoule au curcuma 

Salade Caesar Brésaola grillé et oeuf de caille

Mini penne tomate cerise multicolores sauce pesto 

Salade fraîcheur concombre de pastèque Féta et coriandre 





Les plats

Dos de cabillaud Chimichurri

Pavé de saumon au pesto

Rôtie de dinde à l'estragon

Emincé de volaille à la citronnelle

Wok de boeuf thaï



Les desserts

Les desserts

Sablé fruits rouges

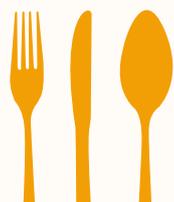
Fondant chocolat caramel

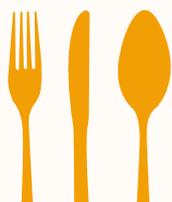
Financier griotte

Lingôts abricot myrtille

Tartelette citron meringuée

Salade de fruit d'été







Atelier des Sens



La carte

BUFFET CHAUD





Les entrées

Planche antipasti et copeaux de parmesan

Quiche provençale 

Melon au basilic Halloumi grillé 

Tomate cerise et mozzarella 

Choux fleur rôti grenade noix de cajou 

Langues d'oiseau aux poivrons grillés

Salade avocat et perle de semoule au curcuma 

Salade Caesar Brésaola grillé et oeuf de caille

Mini penne tomate cerise multicolores sauce pesto 

Salade fraîcheur concombre de pastèque Féta et coriandre 





Les plats

Poêlée de crevette à l'asiatique

Dos de cabillaud à l'estragon

Sauté d'agneau printanier

Emincé de boeuf Sauce chimichurri

Pavé de saumon Sauce pesto

Emincé de volaille coco et citronnelle



Les accompagnements

Grenaille au curcuma sauté à l'ail et persil 

Poêlée de légumes d'été 

Flan de légumes 

Riz safrané et poivron grillé 

Fusilli fèves et parmesan 

Risotto de blé aux pois maraîcher et poivrons 



Les desserts

Les desserts

Tiramisu fruits rouges

Panna cotta exotique

Tartelette framboise pistache

Cheesecake clémentine basilic

Sablé caramel

Salade de fruits d'été



