

DÉJEUNER OU DÎNER SERVI À TABLE

Proposition modifiable selon vos attentes et vos envies

L'APÉRITIF

(6 pièces par personne)

Stick de tomate mozzarella au pistou

Toast de foie gras poêlé sur pain d'épices (avec animation)

Cuillère de tartare de saumon

Verrine de gaspachio et mouillette provençale

Accra de morue

Mini pan bagnat



LES ENTRÉES AU CHOIX

Salade de gambas aux épices saté, guacamole et herbes folles

Ou

Salade gourmande de magret de canard fumé et foie gras

Ou

Saumon fumé à la crème de Raifort

Ou

Tartare de tomate et mousse de chèvre frais

Ou

Salade croquante de légumes et agrumes, rouget à la tapenade



LES PLATS AU CHOIX

Dos de loup poêlé en piperade de légumes aux aromates

Ou

Saumon grillé à l'unilatéral, poireau au curry, pomme croustille

Ou

Magret de canard rôti aux épices, polenta aux olives et champignons des bois

Ou

Pièce de bœuf rôtie sauce liée de vin, tombée d'artichaut et Parmentier de pomme de terre aux olives



LE FROMAGE

Sélection de fromages et son mesclun



LES DESSERTS AU CHOIX

Carpaccio d'ananas au rhum

Ou

Entremet trois chocolats, crème anglaise

Ou

Entremet mousse exotique, coulis de fruits rouges

Ou

JEROME FEDIDA

Traiteur-Événementiel

242 Bd Guillaume Apollinaire, Les Romarins D1, 06600 ANTIBES

Portable : 06 40 29 42 79 // e-mail : j.fedida@orange.fr

Tulipe de sorbets et fruits frais



LA BOISSON

Gamme classique des apéritifs ou Champagne Brut et softs drinks en open bar

Sélection de vins selon votre choix

Eaux minérales et café

