



Les Recettes d'Edouard

vous accompagne de l'élaboration du menu au service de vos invités

(exemples de pièces, celles-ci pouvant varier en fonction de la saison)



Pièces froides salées

Cuillères

Cube de foie gras au pain d'épices, chutney
Chèvre frais, tapenade d'olives noires
Crème de butternut au chorizo

Verrines

Pétoncles de Saint Jacques, marinade coco et fruit de la Passion
Crème de chou-fleur, saumon fumé maison
Guacamole d'avocat, crevettes et brunoise de mangue
Fondue de pruneaux et oignons, crème au lard

Brochettes

Crevette mangue
Poivrons mozzarella
Thon mariné et wasabi
Melon jambon fumé
Emmental tomate cerise

Tartines

Caviar d'aubergine, jambon Serrano, parmesan
Magret de canard fumé, compoté d'oignons, poivrons marinés

Mini-sandwichs

Champignons à l'ail, feta et olives
Crème de maquereaux
Carotte épices
Patates douces coco
Crème de jambon beurre
Cacahuètes et fromage frais
Avocat, jambon Serrano et chèvre frais
Mini quiche lardons fromage

Plats à partager

Rôti de filet de boeuf tranché
Terrine de poissons tranchée
Salade avocat pamplemousse crevettes
Salade de pommes de terre et cornichons
Salade melons concombre mozzarella



Les Recettes d'Edouard

vous accompagne de l'élaboration du menu au service de vos invités

(exemples de pièces, celles-ci pouvant varier en fonction de la saison)

Pièces chaudes salées

- Mini-cocotte de poulet aux poireaux
- Mini-cocotte de canard confit aux légumes façon baeckeoffe
- Mini-cocotte de curry de lotte, riz pilaf
- Mini-cocotte de saumon à l'oseille, écrasé de pommes de terre



Pièces froides sucrées

Petites pièces individuelles

- Verrine tiramisù
- Verrine pommes, caramel, speculoos
- Verrine Mont-Blanc
- Verrine tarte au citron meringuée
- Verrine nage d'agrumes au rosé et menthe
- Verrine fraisier
- Panna cotta, coulis de fruits rouges
- Tarte Tatin
- Macarons (parfums à définir ensemble, pyramide possible)

Grosses pièces individuelles

- Baba au rhum
- Trianon (dacquoise, praliné feuilleté, mousse chocolat)
- Crème brûlée lavande

Brunch

- Jus de fruits
- Sélection de thés
- Panna cotta aux fruits rouges
- Salade de fruits
- Viennoiseries
- Plateau de fromages et de charcuteries
- Salade coleslaw
- Mini sandwich avocat/jambon cru/parmesan



Les Recettes d'Edouard

vous accompagne de l'élaboration du menu au service de vos invités

(exemples de pièces, celles-ci pouvant varier en fonction de la saison)

Forfait soft (eaux plate et gazeuses, sodas et jus de fruits)

Location de matériel (nappage, verres, barnum, seau à champagne...)

Prestation de service sur place (mise en place et réassort du buffet, service à vos convives des pièces, remise en état des locaux)