

AUTOUR DU BRASERO

Buffet-apéro VIP

extérieur

livraisons, installation,, vaisselle,
service (1 serveur pour 50/4h)

45 € TTC /PERS

Les toasts

*Saumon fumé par nos soins , écrevisses aux baies roses sur blinis
Éclair au foie gras aux éclats de noisettes
Moelleux aux poivrons , chèvre frais et pistaches torréfiées
Tartine grillée, tapenade verte et œuf de caille à la poêle*

Les verrines

*St Jacques en tartare , citron vert et perles de wasabi cuillère nippone
Saumon gravlax et sésame en coupelle ,Pipette de Savora
Pétoncles soja et brunoise de légumes thaï au gingembre
Tartare de thon mariné aux algues dulce, câpres et basilic frais en cuillère nippone*

Autour du Brasero

INCLUS :4 sortes à choisir

Le fromage

*Planche de fromages de SAVOIE au lait cru :
Tome des Bauges, Persillé de tignes, Bleu des Bauges,
pain spéciaux*

Mignardises

*Brochettes de fruits frais
Cannelé
Moelleux aux amandes*

ou

45€ TTC/pers

Les toasts

*Pain Faluche et Bagnat au thon
Bun's volailles aux épices douce
Petit pain de campagne, jambon de pays, meule de Chambéry
Bagels Garni de poivronnade et de parmesan Reggiano*

Les dips

Poivronnade et cavier d'aubergines avec pain grillé
Légumes frais et fromage blanc aux herbes

Les Pîcs

Magret fumé , Beaufort d'été & tomate cerise
Pois Gourmand, billes de mozzarella & Gambas

Autour du Brasero

INCLUS :4 sortes à choisir

Le Fromage

Reblochon fermier, Vacherin des Bauges ,Tome des Bauges
et pain spéciaux

Assortiment de mignardises

Tartelettes fruitées
Brownies
Cannelé

46€ TTC/pers

Les toasts

Pain noir, crème de roquette et bœuf séché des Alpes
Moelleux aux olives noires,chorizo et fromage frais
Pain nordique poulet tandoori concombre en club Sandwich
Choux rillettes de saumon,raifort et céleri croquant
Wraps: chèvre frais ciboulette

Les verrines

Tartare de fera mariné aux algues, câpres et basilic frais
Ganache de foie gras ,crumble salé & sirop de porto
Crèmeux d'artichaut et pétoncle rôtie au lard en verrine
Guacamole et crevettes au gingembre en verrine

Autour du Brasero

inclus :4 sortes à choisir

Le Fromage

Reblochon fermier, Vacherin des Bauges ,Tome des Bauges
et pain spéciaux

Assortiment de mignardises

Tartelettes fruitées
Cheese-cake
Moelleux aux amandes

ou

47€ par personne

Les toasts

Truite fumé par nos soins & écrevisses aux baies roses sur blinis maison
Sablé au bleu des Bauges & poires
Pain noir, pesto de roquette et bœuf séché des Alpes
Club Sandwich poulet aux épices douces
Moelleux aux olives noires, chorizo et Tapenade
Sablé salé aux cacahuètes & de roquefort aux poires
Éclair rillettes de saumon fumé, raifort et céleri branche croquant

Les pics & dips

Tapenade verte et noire avec pain grillé et finger
Légumes frais et fromage blanc aux herbes

Pic de Gambas, mozzarella et pois gourmand
Sucette de foie gras aux éclats de cacahuètes

Autour du Brasero

4 sortes à choisir

Le Fromage

Beaufort d'été, Reblochon fermier, Moelleux du Revard et pain spéciaux

Assortiment de mignardises

Choux craquelin
Brownies
Cannelé
Cheese-cake

OU

50 € par personne

Les toasts

Opéra de foie gras aux amandes
Crème de roquette, bœuf séché des Alpes et parmesan sur Pain noir
Moelleux aux olives noires, fromage frais ciboulette et poivrons confits
Macaron salé truffe blanche et noisette
Blinis st jacques, coco et pamplemousse
Brandade de rouget sur un sablé au curry

Les pics & dips

Crèmeux d'artichaut et langoustines rôties au lard
Verrine pétoncle rôtie & pignon de pin
Gambas au gingembre en cuillère chinoise
Brouillade à la truffe noire recoquillée
Wok de légumes et thon en sashimi, menthe coriandre

Autour du Brasero

4 sortes à choisir

Le Fromage

*Le chèvre au lard rôti sur LE BRASERO
toast et salade*

Le dessert

*atelier crêpes, nutella, confite et sucre
à la commande devant les convives*

choix brasero

portion sous forme cocktail

**brasero et combustible fournis*

Les saucisses grillées : chipolatas/merguez/toulouse snackés sur pic

L'araigné de porc mariné au thym

Les ribs mariné aigre douce

L'assortiment de brochettes de viandes : bœuf, volailles marinées,

Les chèvres au lard rôtis

La bruschetta rôti et piperade

L'émincé de magret de canard au miel

Le dos de saumon cuit à l'unilatéral

*Brochette de pastèque à la feta
quart de melon rôti au miel*

option boisson eaux et soft 3,50€
option boissons eaux , soft et vins de Savoie 5,50€
option café 2,80€
option café , thé 3,50€