

Carte des Mets & Menus

(2017 - 2018)

Magie Culinaire



Les tarifs ne sont pas indiqués, car les prix sont dégressifs selon le nombre de personnes. Demandez-nous une offre, sans engagement.

Menu ♦ 1 ♦

Salade Périgourdine
(Salades du maraîcher, aiguillette de canard séché)

* * *

Foie Gras mi-cuit au torchon avec sa gelée au Porto & pains d'épices

* * *

Trou Normand

* * *

Chateaubriand, sauce au bolets crémeux
Gratin dauphinois
Légumes du moment

* * *

Duo de mousse au chocolat
(Chocolat noir, chocolat au lait et biscuit fin)

Menu ♦ 2 ♦

Mousse de canard gelée au porto

* * *

Noix de Saint-Jacques et son risotto crémeux

* * *

Caille désossée rôtie et son riz sauvage au safran
Légume du verger

* * *

Fromages d'ici et d'ailleurs

* * *

Mousse Passion

Menu ♦3♦

Cocktails de crevettes à l'avocat sur son nid de verdure

* * *

Crème Dubarry

* * *

Tournedos Rossini
Pomme de terre au four
Légumes de saison

* * *

Cheese cake au fruits rouges
(Mûres, framboises, cassis, groseilles)

Menu ♦4♦

Carpaccio de saumon fumé à la roquette

* * *

Feilleté aux morilles

* * *

Filet de bœuf, sauce au fines herbes
Gratin dauphinois
Légumes du maraîcher

* * *

Opéra chocolat

Menu ♦ 5 ♦

Duo de terrine garni de crudité
(Terrine de volaille et terrines de campagne)

* * *

Suprême de volaille à la forestière
Pomme fondante
Légumes du soleil

* * *

Tiramisu fraise & framboise

Menu ♦ 6 ♦

Salade de saison aux croûtons & lardons

* * *

Rôti de Bœuf mitonné au Pinot Noir
(Pinot Noir AOC Neuchâtel)
Pomme puré
Légumes du moment

* * *

Tarte aux prunes

Nos Formules Fromages

Fromages d'ici et d'ailleurs (Assiette)

Où

Fromages d'ici et d'ailleurs (Buffet)

Nos Pièces Montée

- Mousse aux fruits (pièce montée en mousse)
- Vacherin glacé (pièce montée glacée)

Les Arômes

Chocolat
Poire
Abricot
Caramel
Mangue
Pistache
Vanille
Pêche des vignes
Citron
Fraise des bois
etc...

Buffet Dînatoire - *Saveurs du Sud*

Farandole de charcuteries

Jambon de Parme
Mordadella
Pancetta
Coppa
Salami
Chorizo

Carpaccio de saumon mariné aux citrons verts

Crevettes marinées à l'ail

Assortiment de fromage aux saveurs d'Italie

Œufs à la Piémontaise

Brochettes de tomates mozzarella & basilic frais

Melon & raisin frais (selon la saison)

Poivrons grillés

Aubergine grillées

Tomates séchées

Cœurs d'artichauts

Méli-mélo d'olives du Sud

Nos salades...

Tagliatelles au surimi

Gambas aux mandarines

Champignons à la Romana

Carottes aux agrumes

*

Tiramisu traditionnel

Buffet Dînatoire - Tradition

Boulettes de viande de bœuf à la sauce tomate & coriande frais (Chaud)

Brochettes de poulet caramélisées 4 façons (Chaud)
(Citronnelle, ail, paprika et gingembre)

Terrine de campagne au poivre vert

Mousse de canard au Porto

Terrine aux trois poissons
(colin, cabillaud, saumon)

Terrine aux trois légumes
(épinards, céleri, carottes)

Saumon Fumé, câpre oignon & huile d'olive

Cornichons, oignons au vinaigre

Nos salades...

Salade de pomme de terre à la moutarde de Meaux

Salade de racines rouges

Salade verte de saison

*

Tarte normande aux pommes

Buffet Dînatoire - Terroir

Rôti de Bœuf mitonné au Pinot Noir (Chaud)
(Pinot Noir AOC Neuchâtel)

Gratin dauphinois

Pâté en croûte à l'ancienne

Terrine de poissons du lac

Divers charcuteries régional

Oignons blanc & cornichons

Nos salades...

Salade de pomme de terre à la moutarde

Salade de lentilles

Salade de carottes

Salade vert de saison

*

Tarte aux pruneaux

Buffet Dînatoire - Glamour

Carpaccio de bœuf parfumé à la truffe

Roastbeef dans la noix aux bais roses

Eventail de jambon cru & melon

Délice du fumoir

Cocktail de crevettes Calypso & ananas frais

Terrine de noix de Saint-Jacques

Poivrons grillé

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs

Œufs mimosa

Nos salades...

Champignons à la Grecque

Riz Niçois

Salade verte du maraîcher

Duo carottes & céleri

*

Opéra chocolat

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise viandes fraîches
(Bœuf, cheval et poulet)

Riz pilaf

Nos sauces Maison
Mayonnaise, calypso, aïoli & tartare

*

Cornichons
Oignons au vinaigre
Champignons à l'huile

*

Nos salades...

Céleri rémoulade
Carottes aux agrumes
Pâtes à l'italienne
Taboulé à la menthe fraîche
Salade verte de saison

*

Salade de fruits frais

IMPORTANT :

Tous nos menus peuvent être modifiés en fonction de vos envies, nous pouvons également vous proposer d'autres mets hors carte « Magie Culinaire » à votre demande ou selon votre budget.

Nos prestations Service Traiteur sont proposées avec/sans personnel de service selon votre demande.

Magie Culinaire

© Anima'Fêtes 2017-2018