

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 crèmeux

* * *

Caille désosée 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

* * *

Feuilleté 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**

- **Mousses 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 D'inatoire - 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 sèchées

Cœurs d'artichauts

Méli-mélo d'olives du Sud

Nos salades...

Tagliatelles au surimi

Gambas aux madarines

Champignons à la Romana

Carottes aux agrumes

*

Tiramisu traditionel

Buffet Dinatoire - Tradition

Boulettes de viande de bœuf à la sauce tomate & coriandre 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 baies 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