



Proposition de Mariage Buffet

Apéritif



Pièce cocktail froide

Tourbillon de pain mexicain à la tomme de Pyrénées & ails des ours

Triangle polaire aux crudités croquantes

Brochette de Bethmale & raisin de Limoux

Navette farcis façon pain bagnat

Assortiment de 6 cassolettes (choisi par nos soins)

Tapenades : olives noires, tomates séchées...

Pesto : orties, basilic...

Caviar d'aubergine

Rillettes de poissons, Beurre d'anchois

Crèmes

Servis avec pains spéciaux

Anchoïade : légumes cru & cuits façon dips

Verrines

Gaspacho andalou

Crème glacé de courgettes au fromage frais

Feuilletés, clafoutis ou mini quiche servis chauds

Equivalent 12 pièces par personnes



Animation en option

Animation **PLANCHA fruit de Mer:**

3.5 € TTC/pers

Gambas, supions & queue de Lottes marinés et grillés au moment



Animation **SAUMON :**

2.5 € TTC/pers

Saumon fumé entier, tranché sur gaufre vanillée & sa crème montée à la ciboulette.

Animation **WOK** :

2.5 € TTC/pers

Gambas pochés au wok dans un bouillon asiatique

Animation **FOIE GRAS:**

2.5 € TTC/pers

Terrines de foie gras maison servis sur pain aux noisettes, pain d'épices & ses différentes confitures



Animation **JAMBON:**

2,5 € TTC/pers

Jambon Serrano sur socle, tranché au moment & dressé sur pan con tomate



Repas

Légumes grillés & marinés à la catalane

Verrine de crudités & salades (2 variétés en fonction de la saison)

Plateau de charcuterie de Région

« Cazeau »

Saucisse « le montagnard », chorizo, jambon de pays 9 mois, & pâté de campagne

Servie avec condiments & beurre

Animation plancha viande

Brochette de viandes marinés & grillées (2 variétés au choix)

Canard au miel & pêche cannelle

Agneau au romarin & huile d'olives
Bœuf aux Epices orientales
Poulet au lait de coco & curry vert

Pomme de terre du pays de Sault aux herbes

Plateau de Fromages de région

Tomme noire des Pyrénées, Bethmale de chèvre et ou vache, Moulis d'Ariège & cabécou
Chutney & fruits secs

Pièce montée ou gâteau des mariés

Pièce montée en choux ou macaron

Ou

Gâteau à étage au choix

Assortiment de douceurs

Tartelette au citron meringué

Mini Brownie à l'orange confite

Pannacotta aux fruits de saison

Chouquettes

Animation en option



Animation **Fontaine chocolat**

2 € TTC/pers

Fontaine à chocolat servie avec un assortiment de Fruits & Bonbons

Animation **Crêpes**

2 € TTC/pers

Crêpes garnis au moment

Stand **Camembert Braisé**

2 € TTC/pers

Camembert aux différentes saveurs servis chaud

Stand **Bonbons** 1.5€ TTC/pers



Montant de la proposition
Apéritif seul : 14 € TTC / pers
Apéritif & repas: 49 € TTC / pers
Enfant : 25 € Tout compris

Montant calculé à partir de 50 personnes & sur un rayon de 20 km au alentour de Puivert pour toute autre demande nous contacter

Sont Compris :

- Eau Minérale & pain
- Service jusqu'à la fin du repas & déplacement
- Nappes & serviettes en tissu
- Vaisselle

Ne sont pas compris :

- Tables & Chaises : sur devis
 - Les boissons alcoolisées :
-

Forfait alcool pour apéritif : Pastis + Whisky + Blanquette de Limoux
+ vin blanc rouge & rosé : 4,80 € TTC / pers
Forfait vin durant le repas : Vin blanc rouge & rosé : 3.80 € TTC / pers
Forfait blanquette à la fin du repas : 2.50 € TTC / pers
Forfait boisson pour toute la soirée : 9 € TTC / pers

***Tous nos produits sont maisons et réalisé a partir
de produits frais & de saison.***

***Il se peut que certaines recettes soit modifiées
afin d'assurer la qualité et la fraîcheur des
produits***
