

# AVIGNON



FORMULES ET MENUS

\* COCKTAILS

\* DÉJEUNER / DÎNER ASSIS





## POUR VOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DÎNATOIRES :

Qu'ils soient déjeunatoires ou dînatoires, nous vous proposons plusieurs formules :  
Menu *Buffet et Canapés*, Menu *Tapas et Planches du Monde*, Menu *Buffet Campagne et Salades*  
+ boissons (possibilité de mixer les trois menus pour un mélange des trois propositions sur la base  
d'un nombre de pièces identique) / Autres formules et ateliers culinaires possibles.

### MENU « BUFFET ET CANAPÉS »

(Base 17 pièces, possibilité d'augmenter le nombre de pièces par personne)

#### Assortiment de pièces chaudes et froides (14 pièces)

Planche de charcuterie (Jambon au torchon, Jambon de Pays, Rosette, Terrine de campagne)

Planche de fromage (Emmental, Brie, Comté, Bleu d'Auvergne, Saint-Marcellin, Chèvre)

Cake au Jambon / Emmental

Pissaladière

+

Canapés Terroir :

Rillettes de canard, Fromage ail et herbes, Saumon Aneth, Tzatziki, Saumon citron, Poivrons rouges  
chèvre, Moelleux olive, tomate et chèvre Moelleux foie gras, 4 épices et fruits secs, Moelleux ca-  
rotte, orange, fromage frais et curcuma, Moelleux oignons rouge, roquefort, poire, Moelleux citron  
vert, crème d'avocat et crevette, Mini-Balottins fromage et saumon-aneth...

+

Bouchées croustillantes au jambon, Bouchées croustillantes au fromage, Bouchées croustillantes à  
la tomate et à la crème

Mini-Canelés salés

Mini-Navettes garnies

Mini-Tortillas garnies

Mini-Choux escargot gratiné

+

Pour les végétariens :

Maïs doux à croquer, Beignets de courgette, Beignets d'aubergine, Falafels, Tempuras de légumes,  
Assortiment de légumes crus à croquer et ses sauces variées, Panisse de Marseille...

#### Assortiment de pièces sucrées (3 pièces) dont :

Mini-Macarons assortis, Mini-Merveilleux assortis, Mini-Canelés, Mini-Muff'ins assortis, Midi-Ma-  
delinettes assorties, Mini-Financiers assortis, Mini-Tropéziennes, Mini-Clafoutis Cerise, Mini-Baba  
au Rhum, Brochettes de guimauve, Florentins, Mini-tartelettes Chocolat-Noisette, Mini-entre-  
mets Chocolat-Pistache, Mini-tartelettes Fruits de la passion-Coco, Carrés caramel beurre salé et  
pommes, noisettes, Mini-éclairs chocolat et café, Tartelettes framboise, Mini-Opéras, Mini-tarte-  
lettes citron, Fondants caramel et noix, Tartelettes abricot et pistache, Croquants à la pistache et  
mousse mandarine, Brownies et mousse chocolat blanc, Moelleux et crème pistache, Croquants et  
panacotta vanille, Mini-tartelettes aux pommes, Croquants à la pistache et abricot, Croquants rose  
des sables...



## POUR VOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DÎNATOIRES (SUITE) :

Qu'ils soient déjeunatoires ou dînatoires, nous vous proposons plusieurs formules :  
Menu *Buffet et Canapés*, Menu *Tapas et Planches du Monde*, Menu *Buffet Campagne et Salades*  
+ boissons (possibilité de mixer les deux menus pour un mélange des trois propositions sur la base  
d'un nombre de pièces identique) / Autres formules et ateliers culinaires possibles.

### MENU « TAPAS DU MONDE »

( Base 17 pièces, possibilité d'augmenter le nombre de pièces par personne)

#### Asie

Rouleaux de Printemps, Raviolis à la crevette, Mini-Nems au poulet, Mini-Aumonières aux crevettes...

+

#### Inde-Thaïlande

Samoussas aux légumes, Beignets d'oignon frits, Queues de crevettes Torpedo, Mini-brochettes Taj Mahal

+

#### Tex-Mex

Guacamole, chips et sauce salsa, Spicy Japalenos Cheddar, Spicy Potatoes, Palets de fromage panés, Wings de Poulet, Maïs doux à croquer

+

#### Veggie

Beignets de courgette, Beignets d'aubergine, Tempuras de légumes, Falafels, Assortiment de légumes crus à croquer et ses sauces variées

+

#### Espagne-Italie

Accras de Moru, Joels, Frito Misto Farinata, Jambon Serrano, Chorizo

+

#### Terroir

Terrine de campagne, Rosette, Emmental, Brie, Comté, Bleu d'Auvergne, Saint-Marcellin, Chèvre, Pissaladière et une sélection de canapés Terroir

### Assortiment de pièces sucrées (3 pièces) dont :

Mini-Macarons assortis, Mini-Merveilleux assortis, Mini-Canelés, Mini-Muff'ins assortis, Midi-Madelinettes assorties, Mini-Financiers assortis, Mini-Tropéziennes, Mini-Clafoutis Cerise, Mini-Baba au Rhum, Brochettes de guimauve, Florentins, Mini-tartelettes Chocolat-Noisette, Mini-entremets Chocolat-Pistache, Mini-tartelettes Fruits de la passion-Coco, Carrés caramel beurre salé et pomme, noisettes, Mini-éclairs chocolat et café, Tartelettes framboise, Mini-Opéras, Mini-tartelettes citron, Fondants caramel et noix, Tartelettes abricot et pistache, Croquants à la pistache et mousse mandarine, Brownies et mousse chocolat blanc, Moelleux et crème pistache, Croquants et panacotta vanille, Mini-tartelettes aux pommes, Croquants à la pistache et abricot, Croquants rose des sables...



## POUR VOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DÎNATOIRES :

Qu'ils soient déjeunatoires ou dînatoires, nous vous proposons plusieurs formules :  
Menu *Buffet et Canapés*, Menu *Tapas et Planches du Monde*, Menu *Buffet Campagne et Salades*  
+ boissons (possibilité de mixer les deux menus pour un mélange des deux propositions sur la  
base d'un nombre de pièces identique) / Autres formules et ateliers culinaires possibles.

### MENU « BUFFET CAMPAGNE ET SALADES DU MONDE »

(Base 17 pièces, possibilité d'augmenter le nombre de pièces par personne)

#### Assortiment de pièces chaudes et froides (14 pièces)

Planche de charcuterie (Jambon au torchon, Jambon de Pays, Rosette, Terrine de campagne)  
Planche de fromage (Emmental, Brie, Comté, Bleu d'Auvergne, Saint-Marcellin, Chèvre, Camembert,  
Tomme de Savoie)  
Cake au Jambon / Emmental  
Pissaladière  
Rôti de porc en tranches  
Rôti de boeuf en tranches  
Caillette  
Terrine de Porc de Montagne  
+

#### Salades du Monde en verrine :

Italienne : pâtes, tomates cerise, épinards, mozzarella, basilic, pesto  
Grecque : riz noir, tomates cerises, concombre, feta, oignons, olives  
Veggie : Sarrasin, fèves, épinards, petits pois, brocolis, oignons  
Campagnarde : Salade verte croûtons et lardons

#### Assortiment de pièces sucrées (3 pièces) dont :

Mini-Macarons assortis, Mini-Merveilleux assortis, Mini-Canelés, Mini-Muff'ins assortis, Midi-Madelinettes assorties, Mini-Financiers assortis, Mini-Tropéziennes, Mini-Clafoutis Cerise, Mini-Baba au Rhum, Brochettes de guimauve, Florentins, Mini-tartelettes Chocolat-Noisette, Mini-entremets Chocolat-Pistache, Mini-tartelettes Fruits de la passion-Coco, Carrés caramel beurre salé et pomme, noisettes, Mini-éclairs chocolat et café, Tartelettes framboise, Mini-Opéras, Mini-tartelettes citron, Fondants caramel et noix, Tartelettes abricot et pistache, Croquants à la pistache et mousse mandarine, Brownies et mousse chocolat blanc, Moelleux et crème pistache, Croquants et panacotta vanille, Mini-tartelettes aux pommes, Croquants à la pistache et abricot, Croquants rose des sables...



## POUR VOS DÉJEUNERS OU DÎNERS À TABLE :

Plusieurs formules sont possibles selon votre budget et vos souhaits. Elles incluent toutes les boissons (vins et softs) et l'apéritif avec au choix, deux entrées, deux plats et deux desserts et permettent de proposer des menus végétariens / Détails sur demande. Autres formules possibles

### MENU « ROUGE GORGE »

Mignardises apéritives, 3 plats (entrée, plat, dessert) + boissons incluses (dont 1 coupe de champagne, vins, softs et eaux inclus)

#### Entrée (au choix parmi les propositions suivantes)

Tartare de Homard et Crabe, Mangue et Avocat  
Salade Tomates anciennes et sa Mozzarella Buffala  
Caponata de légumes à la Provençale

#### Plat (au choix parmi les propositions suivantes)

Suprême de volaille rôti, pommes grenailles et sauce assortie aux champignons des bois  
Dos de cabillaud mariné et son risotto, sauce crémeuse citronnée

#### Dessert au choix (au choix parmi les propositions suivantes)

Sablé crémeux Gianduja et son coulis caramel beurre salé  
Sablé crémeux Coco Mangue et son coulis fruits exotiques  
Crème brûlée à la lavande

Café

#### En supplément, sur demande :

Assiette de trois fromages





## POUR VOS DÉJEUNERS OU DÎNERS À TABLE (SUITE) :

Plusieurs formules sont possibles selon votre budget et vos souhaits. Elles incluent toutes les boissons (vins et softs) et l'apéritif avec au choix, deux entrées, deux plats et deux desserts et permettent de proposer des menus végétariens / Détails sur demande. Autres formules possibles.

### MENU « COLIBRI »

Mignardises apéritives, 4 plats (entrée, plat, fromage + dessert) + boissons incluses (dont 1 coupe de champagne, vins, softs et eaux inclus)

#### Entrée (au choix parmi les propositions suivantes)

Tartare de Homard et Crabe, Mangue et Avocat  
Briochette au Foie Gras sur son lit de mesclun

#### Plat (au choix parmi les propositions suivantes)

Magret de canard sauce foie gras et ses petits légumes  
Poêlée de Saint-Jacques sauce champagne et son risotto, sauce crémeuse citronnée

#### Dessert au choix (au choix parmi les propositions suivantes)

Fraisier et son coulis de fruits rouges  
Délice au chocolat et aux noisettes  
Crème brûlée à la lavande

Assiette de 3 fromages

Café





### MENUS À THÈMES (SUITE) :

Deux menus à thèmes sont proposés et le cas échéant, être adaptés selon vos souhaits.

#### MENU « Ô FONDUES »

Mignardises apéritives + boissons incluses (dont 1 coupe de champagne, vins, softs et eaux inclus)

##### 1 fondue au choix :

Fondue savoyarde

ou

Fondue au bouillon façon Bourguignonne (viande de boeuf) + assortiment de sauces + bol de salade + portion de pommes de terres rissolées

##### Dessert :

Fondue au chocolat noir ou au lait ou Sablé crémeux Gianduja ou Sablé mangue-coco

Café

---

#### MENU « Ô PAËLLA »

Mignardises apéritives + boissons incluses (dont 1 coupe de champagne, vins, softs et eaux inclus)

Paëlla Royale

##### Dessert :

Sablé crémeux Gianduja ou Sablé mangue-coco

Café





**POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, DEVIS ET RÉSERVATIONS :**

**VOTRE CONTACT : HAROLD DAVID**

**TÉL. : + 33 6 81 25 19 73**

**E-MAIL : ROUGEGORGEAVIGNON@AOL.COM**