



LES FÊTES DE PRINTEMPS 2016

Fonteyne THE KITCHEN



L'APÉRITIF

6.46€ + 0.50€ caution par personne

Verrine de dés de saumon fumé à la crème cardamome au citron vert, boulgour aux herbes

Assortiments de profiteroles salés (crème au soja et citron, chèvre, crème de poivrons)

Saté de poulet, sauce au yaourt et à la cardamome

COCKTAIL DÎNATOIRE « SUMMER BEST PARTY»

31,8€/pers [min 10 pers]

Essentiels salés

Sashimi de saumon, crème à la cardamome

Bouchée de thon Albacore aux graines de sésame, sauce soja à la citronnelle

Pomme de terre éclatée aux crevettes grises

Dégustation de vitello tonato, sauce aux câpres et au thon

Saté de poulet, sauce au yaourt et aux concombres

Brochette de scampis aux épices, sauce busaba

Verrine de fromage de chèvre aux oignons rouges, ratatouille libanaise et pois chiches

Salade de mozzarella aux légumes grillés

Salade de lentilles vertes du Puy, taboulé et fregola aux fruits secs, graines de tournesol et de potiron

2 mini sandwiches mous avec assortiment de garnitures :

- Crevettes grises, tomates, ciboulette, salade, dressing

- Saumon extra-doux, tzaziki, roquette

- Jambon à l'os, comté, mayonnaise, salade, sauce ciboulette

- Jambon de Parme, roquette, tomates confites, parmesan, pesto rouge

- Mozzarella di Buffala, tomate, roquette et pesto vert

- Chèvre frais, roquette et tomates séchées

- Filet de dinde, salade et sauce rémoulade

Essentiels sucrés

Mini Pavlova (crème, meringue, fruits rouges et coulis de fruits)

Cupcake personnalisé

Mignardises au chocolat (2pp)

LE DINER ASSIS

30.68€/pers (1entrée-1plat-1dessert)

L'entrée est froide , le plat est à réchauffer au four.

Un serveur, formé par nos soins, peut assurer le service (voir frais de personnel ci-dessous).

L'entrée froide au choix (pain et beurre compris) :

- Gambas géante grillée, salade mesclun et vinaigrette à la ciboulette

- Carpaccio de saumon au gingembre et citron vert, salade busaba croquante

- Tachino tonnato (filet de dinde, sauce au thon, câpres et anchois) sur lit de roquette

Ou, L'entrée chaude au choix :

- (20 min / 160° au four préchauffé) (+ 2€ caution par verre)

- Feuilleté au fromage de chèvre, magret de canard et graines grillées, salade mesclun, vinaigrette balsamique

- Queue de homard à huile au thym et romarin, duxelles de légumes de saison (+5€)

- Coquilles Saint-Jacques parfumées au gingembre et à la citronnelle (+2€)

La viande au choix :

- Saltimbocca de veau (jambon de parme et sauge), coulis de tomates au basilic

- Coquelet à l'estragon, sauce légèrement crémeuse

- Rack d'agneau en croûte d'herbes, sauce brune au thym et à la moutarde

Ou, Le poisson au choix :

- Filet de lotte, sauce aux poivrons doux (+5€)

- Filet de saumon aux mille épices, sauce laquée caramélisée au soja

- Filet de Cabillaud, sauce légèrement crémeuse au vin blanc, échalotes et citron (+4€)

Avec, La garniture au choix :

- Champignons et courgettes farcis aux petits légumes et purée de pommes de terre au basilic

- Tomate farcie à la ratatouille et pommes de terre grenaille sautées au céleri vert et fenouil

- Haricots verts aux échalotes et noix de muscade et gratin dauphinois

Le dessert (présenté en verre individuel ou en vase +2€) au choix :

- Pavlova (meringue, crème mascarpone, fruits rouges et coulis de fruits)

- Pavlova façon café Liégeois (meringue, mousse de café et pépites de chocolat)

- Combo mango (meringue, crème, mangue, coulis de mangue)



LES BUFFETS

Les plats sont présentés sur plats blancs cautionnés ou sur des plats jetables transparents.

BUFFET « SUMMER IN THE CITY »

29.68€/pers [min 10 pers]

Duo de verrines à la mousse de truite fumée au raifort, lentilles aux herbes vertes, graines de sésame /fromage de chèvre aux oignons rouges, ratatouille libanaise et pois chiches

Mi-cru mi-cuit de saumon, roquette, céleri, mayonnaise allégée aux herbes

Tomate aux crevettes grises aux herbes vertes

Burrata di buffala, légumes grillés méridionaux, roquette et pignons de pin

Tachino tonnato

Mi cuit mi cru de bœuf, huile d'olive et caramel balsamique

Salade d'artichauts, haricots verts, mange-tout, petits pois, edamame, avocat, roquette et persil plat

Salade mesclun, tomates séchées, pignons de pin et vinaigrette balsamique

Salade de pommes de terre, jeunes oignons, herbes vertes et vinaigrette à la ciboulette

Salade de lentilles, taboulé, fregola, duxelles de carottes et oignons rouges

Assortiment de pains et beurre compris

BUFFET « DÉJEUNER SUR L'HERBE »

35€/pers [min 15 pers] (dessert, fromages et mignardises inclus)

Plateau de tagliata de bœuf : Filet de bœuf finement tranché, huile d'olive, roquette et copeaux de parmesan

Plateau de Tachino Tonnato : Fines tranches de dinde, anchois, sauce au thon et aux câpres, roquette

Plateau de saumon : Saumon fumé; Saumon gravlax; Sashimi de saumon «Nobu style»; Petits pavés de saumon mi-cuit; Sauce rémoulade, sauce à la citronnelle et soja, sauce verte

Salade Tikka aux scampis (yaourt, concombre, coriandre et vinaigrette au wasabi)

Tomato party

Salade Coleslaw aux carottes, oignons, choux blancs et sauce au yaourt

Salade «toute verte» aux artichauts, céleri, courgettes, roquette, haricots verts, pignon de pin

Taboulé libanais au concassé de tomates, persil plat, huile et citron

Salade de pommes de terre aux oignons rouges et vinaigrette à la ciboulette

Plateau de cinq fromages

Pavlova (meringue, crème mascarpone, fruits rouges et coulis de fruits)

Plateau de mignardises

Macarons, financiers, Cannelés de Bordeaux, douceurs au chocolat, fruits séchés

Assortiment de pains et beurre compris

BUFFET « L'ILE AUX ENFANTS »

16€/pers [min 10 pers]

Pain Surprise Pikachu avec fromage hollandaise, jambon blanc, kiri, salami

Assortiments de crudités Bio + sauce légère au ketchup

Saté de poulet, sauce cacahuètes

Smoothie frais

Assortiment de Cupcakes

LE GOÛTER

21€/pers [min 10 pers]

Pain Surprise «Get together» :

- Crevettes grises, tomates, ciboulette, salade, dressing
- Saumon extra-doux, tzaziki, roquette
- Jambon à l'os, comté, mayonnaise, salade, sauce ciboulette
- Jambon de Parme, roquette, tomates confites, parmesan, pesto rouge
- Mozzarella di Buffala, tomate, roquette et pesto vert
- Chèvre frais, roquette et tomates séchées
- Filet de dinde, salade et sauce rémoulade
- Brie, sirop de Liège, roquette et pignons de pin

Assortiment de Cupcakes

Pavlova aux fruits rouges et coulis de fruits rouges

Plateau de mignardises

Macarons, financiers, Cannelés de Bordeaux, douceurs au chocolat, fruits séchés