COLLECTION MARIAGE

ESPRIT.TRAITEUR

Mises EN BOUCHE

✦ Saucisse d'ici, confit de tomates et oignons rouges

✦ Nougat de foie gras entier IGP Sud-Ouest

✦ Tartare de Saint Jacques, passion et grenades

✦ #V petites ravioles, mozzarella et pistou

✦ Poulet fermier, orecchiette,
Confit de légumes au basilic pourpre

✦ Rigatoni truite des Pyrénées Fumée

✦ Bonbons de crevettes sauvages,
Sauce salsa a la mangue

✦ Pintxo moelleux, langoustine, beurre d'algue,
oignon confit et tuile de Parmesan

✦ Croque-finger au jambon à la truffe

✦ #V Le Petit Potager
Légumes crus, légumes cuits, légumes farcis
sur un terreau parmesan-cacao

✦ Finger Involtini, crémeux de tomate séchée

✦ Fine ratatouille en tartelette, thon mariné
et crumble parmesan

✦ Saumon zesté au citron vert, coco grillée

✦ #V Ossau Iraty, crumble citron et
confit de cerise noire

✦ Pétales végétale en pincée de gambas,
menthe fraîche

✦ #V Green houmous aux asperges et ail des ours

Pieces COCKTAILS

Au choix

6 pièces / pers

9 pièces / pers

#V végétarien

Cocktail APÉRITIF

Ateliers animés côté terre

#V Chez Madame Tomate

3 pièces /pers

Gaspacho de tomate fraîche, sorbet piquillos

Tomates anciennes

Accompagnements :
Mozzarella Burrata, Di bufala et Fumée
Huile d'olive Alexis Muñoz
Crème de balsamique
Crostini de tapenade et crostini au caviar d'Aubergine

Copain comme Cochon & Canard

3 pièces /pers

Découpe et cornets de salaisons de porc noir de Bigorre AOP (saucisson, pâté en croûte, jambon)

Pot de rillettes de canard IGP Sud-Ouest, mouillettes de pain spécial

Pain de campagne de la maison Beauhaire

Découpe de foie gras IGP Sud Ouest

3 pièces /pers

Découpe de foie gras IGP Sud Ouest
et assortiment de chutneys maison (oignon-raisin, poivron-framboise)

Cochon pattes noires

2 pièces /pers

Découpe de jambon Pata Negra
100% Bellota - 36 mois d'affinage
beurre de baratte et tartare de tomate
(100 personnes minimum)

#V végétarien

Cocktail APÉRITIF

Ateliers animés côté mer

Atelier huitres Marennes

2 pièces /pers

Nature tout simplement
Citron, vinaigre d'échalote, beurre de baratte, pain de seigle

Tartare d'Huître et Saint Jacques,

Huître tiède au bouillon de jambon ibérique

Atelier Saumon

2 pièces /pers

Saumon bio fumé sous cloche devant les invités

Découpe de saumon mariné gravlax

Tartare de saumon mariné, condiment exotique

La Plancha

3 pièces /pers

Saint-Jacques et jambon Pata Negra

Poulpe confit au piment d'Espelette

Tataki de canard IGP Sud-Ouest

LE

Dîner

MENU Expression

Entrée

Daurade et gambas
Lait de légumes rafraîchis, salade d'herbes acidulées

ou

Le foie gras originel IGP Sud -Ouest
Fraicheur framboise pignons, croustillant aux mendiants

Plat

Volaille fermière Label Rouge
Gâteau de pomme de terre et petits légumes de saison

ou

Pièce de veau cuit sept heures
jus onctueux corsé au piment d'Espelette, soubise et
jus de persillade, polenta de maïs crémeuse

Dessert

Déclinaison d'entremets croquants et fondants
Entremet croustillant chocolat - caramel
Entremet fruits rouges - pistache
Entremet passion-coco

INCLUS
Pain, eaux minérales en bouteille en verre, café, thé, infusion
nappage et l'art de la table
Nos viandes d'origine France ou Europe ; nées, élevées et abattues : France ou Europe

MENU Privilege

Entrée

Saint -Jacques et asperges vertes
Sorbet piquillos de « Philippe Faur »
Crumble de parmesan à l'encre de seiche

ou

Déclinaison autour du foie gras IGP Sud -Ouest
Foie gras entier mi - cuit au naturel, foie gras au piment d'Espelette et Serrano en rouleau de printemps, Chutney de cerises noires

Plat

Le petit canard des Landes …
Le filet rôti, la cuisse en croquette, girolles et artichauts au jus soubise au Parmesan, grenailles, émulsion verveine

ou

Bœuf Origine
Cuisson très très fondante, nappé de son jus de cuisson, persinette
Pommes fondantes et légumes de saison

Dessert

Déclinaison d'entremets croquants et fondants
Entremet croustillant chocolat - caramel
Entremet fruits rouges - pistache
Entremet passion-coco

INCLUS
Pain, eaux minérales en bouteille en verre, café, thé, infusion
nappage et l'art de la table
Nos viandes d'origine France ou Europe ; nées, élevées et abattues : France ou Europe

MENU Exception

Entrée

Homard et daurade
Lait de légumes à l'oignon doux
Croustillant soufflé au safran du Gers

ou

Foie gras IGP Sud-Ouest
Artichaut, courge grillée et pralin de cèpe, soubise, sabayon au goût grillé

Plat

Filet mignon de veau grillé,
garni de pignons et girolles, jeunes légumes au beurre fumé
et pomme darphin

ou

Tournedos de filet de bœuf grillé,
nappé d'un jus monté au beurre de foie gras,
espuma de pomme de terre aux cèpes, légumes grillés au barbecue

Dessert

Pavlova aux fruits rouges
mousse de petit suisse, streudel et sorbet framboise piquillos

ou

Déclinaison d'entremets croquants et fondants
Entremet croustillant chocolat - caramel
Entremet fruits rouges - pistache
Entremet passion-coco

INCLUS
Pain, eaux minérales en bouteille en verre, café, thé, infusion
nappage et l'art de la table
Nos viandes d'origine France ou Europe ; nées, élevées
et abattues : France ou Europe

MENU Ovation

Entrée

Homard
Panacotta d'oignons doux, eau de tomate gélifiée
Croustillant soufflé au safran du Gers

ou

Foie gras frais IGP Sud-Ouest grillé
Cèpes, émulsion de bouillon de volaille, œuf parfait
croûton brioché au cacao poivré, truffe d'été

Plat

Filet mignon de veau du Ségala grillé
Garni de pignons et girolles, jeunes légumes au beurre fumé
et pomme darphin, truffe d'été

ou

Tournedos de filet de bœuf d'Aubrac
Nappé d'un jus monté au beurre de foie gras
condiment et truffe d'été, pomme purée en hommage à Joël Robuchon

Fromages & Dessert

Planche de fromages de la Fromagerie Xavier
confiture de figues violettes et pâte de coing

et

Fraises Garriguettes
Dans une simple tartelette à la crème de basilic
En tartare sous un mascarpone léger à l'huile d'olive

ou

Déclinaison d'entremets croquants et fondants
Entremet croustillant chocolat - caramel
Entremet fruits rouges - pistache
Entremet passion-coco

INCLUS
Pain, eaux minérales en bouteille en verre, café, thé, infusion
nappage et l'art de la table
Nos viandes d'origine France ou Europe ; nées, élevées
et abattues : France ou Europe

Le grand BUFFET

Tapas

Pain feuilleté, saumon fumé avocat et fromage frais

Foccacia pesto, tomate confite, rostello aux herbes et pétales de parmesan

#V Préfou Moelleux, caponata de légumes crus et cuits

Copains comme Cochon & Canard

Découpe & cornets de salaisons porc noir de Bigorre (jambon, saucisson et pâté en croûte)

Pot de rillettes de canard et mouillettes

Foie gras IGP Sud Ouest et assortiment de chutneys (oignon-raisin, poivron-framboise)

Pain de campagne de la maison Beauhaire

Le petit potager

Légumes crus, légumes cuits, légumes farcis sur un terreau parmesan-cacao

#V Gaspacho de légumes
Carotte - mangue - poivron
tomate fraiche, sorbet piquillos

Tomates anciennes

Accompagnements :

Mozzarella Burrata, et Di bufala
Huile d'olive Alexis Muñoz
Crème de balsamique
Crostini de tapenade et crostini au caviar d'Aubergine

Station Cuisine et Grillades
Devant vous par nos chefs

Cèpes et foie gras frais IGP Sud-ouest grillés, tartare de champignons

Poulpe grillé au piment d'Espelette,
artichaut épineux, soubise au parmesan,
jus terre et mer, siphon d'aïoli

Côte de bœuf finement tranchée et grillée, pommes de terre grenailles,
fleur de sel, thym, ciboulette

Fromages

#V Planche de fromages de la Fromagerie Xavier Taillerie de 4 fromages du Maître affineur
Confiture de figues violettes et pâte de coing

La grande table à desserts :

Entremet crousti-fondant chocolat-passion

Salade de fraises Gariguettes comme des tomates, pesto sucré et sorbet basilic

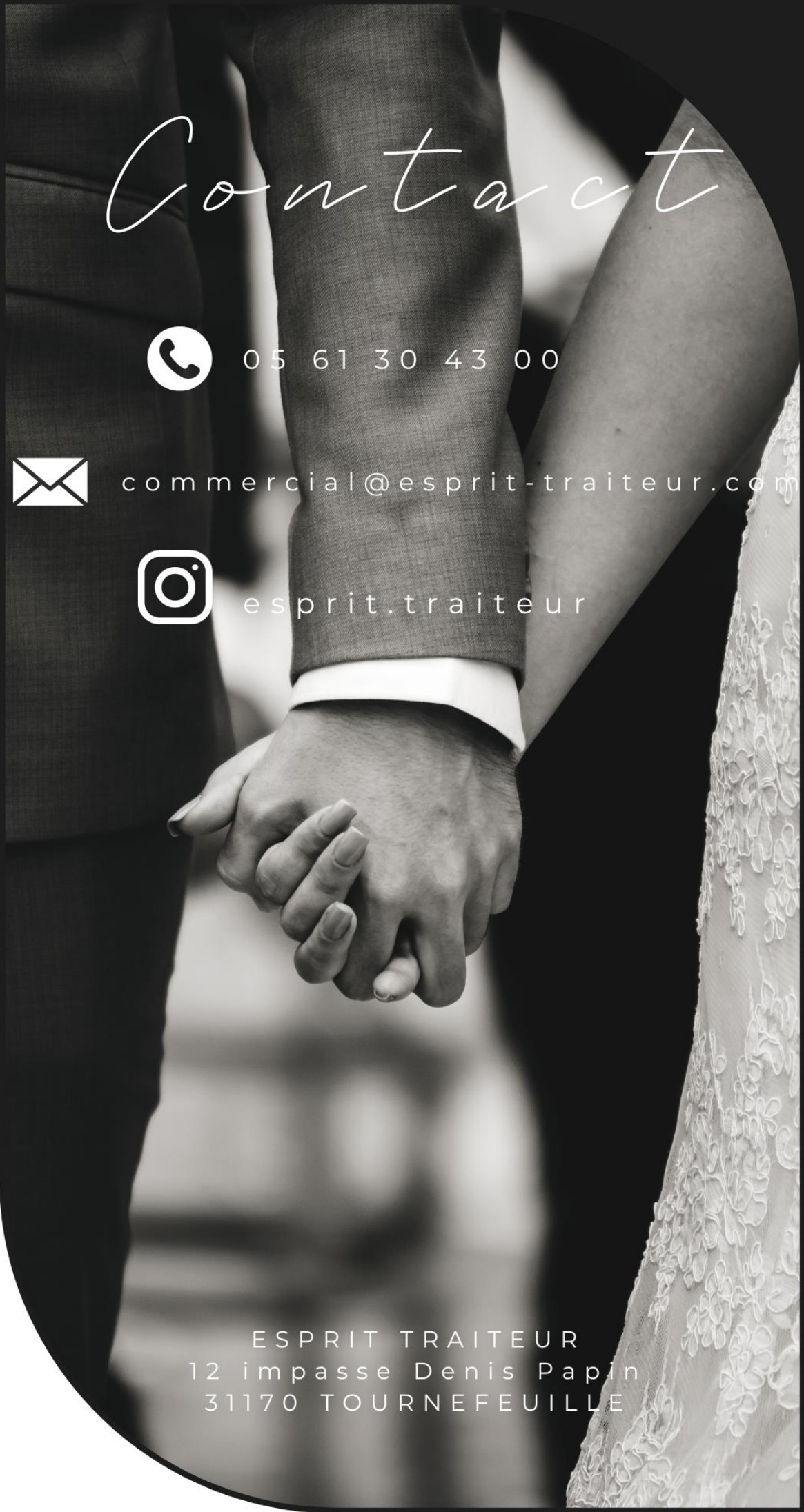
Panna cotta coco, fraîcheur de pastèque à la menthe, sablé breton

Petits Gâteaux :

De délicieuses petites tartelettes déclinées en de multiples saveurs :

- *Chocolat au lait -praliné -nougatine*
- *Ananas-mangue-crumble coco*
- *Citron-framboise-meringue croquante*

INCLUS
Pain, eaux minérales en bouteille en verre, café, thé, infusion
nappage et l'art de la table
Nos viandes d'origine France ou Europe ; nées, élevées et abattues : France ou Europe



Contact

05 61 30 43 00

commercial@esprit-traiteur.com

esprit.traiteur

ESPRIT TRAITEUR
12 impasse Denis Papin
31170 TOURNEFEUILLE