

Buffet Salé

Composé votre buffet : 3,00€ / préparation / personne

Acras de Morue

Agneau grillé et boulgour à la grecque

Amaretti aux noix et parmesan

Anguille fumée en salade

Asperge à la flamande (printemps)

Aspic de queues d'écrevisse au vinaigre balsamique

Aumonières au chèvre

Aumônière de foie gras aux épices

Barquettes croquantes

Barquettes d'endive aux sardines

Bavarois de tomates au basilic

Beignets de courgettes

Beignets de crevettes et purée de mangue

Beignets de langoustines

Beignets de moules

Billes croquantes de poulet

Blinis

Blinis au blé noir et leur tarama maison

Bonbons au gouda fruité

Bouchées au crabe

Bouchées au thon et ciboulette

Bouchées crémeuses au poivron

Bouchées d'espuma de saumon fumé

Bouchée de foie gras en gelée de sauternes

Bouchées de viandes épicées

Bouchées surprise au saumon

Bretzels

Brochettes de crevettes épicées

Brochettes de melon et poivron mariné

Brochettes de Saint. Jacques

Brochettes fruitées

Brochettes melon et jambon cru

Brouillade aux asperges (printemps)

Brouillade aux crevettes

Bruschetta au caviar d'aubergine

Bruschetta aux pommes et au canard

Bruschetta tomate mozzarella

Cake au basilic et au saumon frais

Cake au foie gras et aux figues séchées

Cake au gorgonzola et à l'origan

Cake au magret de canard et pomme

Cake au saucisson sec et aux noisettes

Cake au sésame et à la fleur de sel

Cake aux cacahuètes

Cake aux endives et morbier

Cake aux figues et jambon cru

Cake aux marrons et au lardons (automne et hiver)

Cake aux poireaux et camembert

Cake aux pois chiches

Cake aux poivrons et cumin

Cake aux Saint Jacques et safran

Cake de julienne de légumes et saumon

Calamars à la provençale

Canapé de pomme de terre

Cannelés aux fines herbes et piment d'Espelette

Cannelés aux olives de Nyons

Cannelés oignons et thym

Carpaccio de Saint Jacques à la vanille

Carpaccio de Saint Jacques sur mousseline de céleri

Cassolettes de Saint Jacques en croûte

Caviar d'aubergine

Cervelle de canut

Champignons à la grecque et taboulé

Champignons farcis au fromage

Charlottes de poivrons au fromage frais

Chaussons à la viande

Chaussons au broccio et à la roquette

Chaussons au chèvre

Chaussons aux pommes et au boudin noir

Cheesecake au saumon

Chèvres chauds et poires au romarin

Chèvres chauds sur chips de pomme

Chips de légumes

Choux au noix et figues

Chutney de rhubarbe et mousse de foie gras (printemps)

Cocktail de crevettes grises

Cocktail de gambas

Concombre farci aux rillettes de poulet

Confit d'oignons à la vergeoise et brochettes de foie de volaille

Confit de figues et fromage (automne)

Cookies salés au pesto et aux pignons de pin

Cookies salés aux olives noires

Cornets gourmands

Courgettes grillées en habit de saumon

Crabe au pamplemousse vert et à l'avocat

Crèmes de potiron aux moules (automne)

Crème de saumon

Crème brûlée à la tomate séchée

Crèmes brûlées au foie gras et à la figue

Crème de petits pois (printemps)

Crevettes coco

Crevettes et espuma au curry

Croustillants au chèvre

Croustillants aux poires et au roquefort

Croustillants de pommes au foie gras

Crumble aux courgettes

Crumble de poires au roquefort

Crumble forestier

Cubes croustillants de marilles au pain d'épices

Cuillère corail

Cuillères crackers

Cuillères de crabe

Cuillère fraîcheur

Cuillère truffées

Cylindre de betterave aux noisettes et fromage frais

Dips

Doux poivrons

Espuma d'avocat et son saumon

Espuma de betteraves

Espuma de bisque de homard

Feuilletée de saumon

Feuilletés au beurre de sardines

Figues et fromage de chèvre

Flammekueche

Flans d'endives

Flans de champignons

Flans printaniers (printemps)

Foie gras au chutney de fruits rouges

Foie gras façon Lucullus

Foie gras sur lit d'échalotes et confit de figue

Fonds d'artichauts farcis au chèvre et au miel

Frite de fromage pané

Frittata aux poivrons

Frittata aux épinards frais

Fruits secs au foie gras

Gambas en habit croquant

Gaspacho d'endives carmine et de betteraves

Gaspacho de betteraves et pomme

Gâteau de pommes de terre au chèvre

Gougères aux deux fromages

Granités de tomates et pesto

Gratin d'aubergines à la provençale

Gratin d'endives au chèvre

Gratin de raviolis et saumon

Gratin nordique

Gratins de lingots du nord

Gressins feuilletés au fromage frais et oignons

Guacamole de courgette

Hareng pomme à l'huile façon mini burger

Hûtres chaudes au champagne

Îles flottantes

Îles flottantes truffées et foie gras

La vache qui rit panée à la noisette

Macarons au foie gras et à la figue

Mille-feuille de betterave et chèvre

Mille-feuille de saumon

Mini burger

Mini feuilletés à la saucisse

Mini croque-monsieur

Mini quiche

Mini tourte forestières

Moules sauce piquante

Moule vinaigrette et herbes fraîches

Mousse aux deux saumons

Mousse d'asperges vertes au parmesan (printemps)

Mousse de carottes au cumin et huile de parmesan

Mousse de poivrons et chèvre

Mousse de sardine en cornet

Mousses au poivron et fromage frais au cumin

Mousse d'avocats et crevettes

Mousse de betterave au cumin

Mousse de betterave et sa garniture croquante

Mousse de foie gras et mangue

Mousses de roquette sur lit de betteraves

Mousse de saumon en charlottes croquantes

Navettes au crabe

Nids croquants

Ouf de caille et chapelure de pignons

Oufs de caille mimosa

Oufs farcis aux sardines pimentées

Panna cotta au gorgonzola et raisins en gelée

Panna cotta au pesto

Panna cotta au roquefort

Panna cotta d'asperge (printemps)

Panna cotta de foie gras et espuma de mangue

Petite salade grecque

Petite brochettes de poulet aux olives

Petites perles sous un nuage de tomates

Petites pizza feuilletées

Petits choux au saumon

Petits soufflés croustillants

Pissaladières

Poires et bleu d'Auvergne

Pop-corn salé

Pruneaux en habit de lard

Raisins en habit

Rillettes de maquereau

Rillettes de saumon

Rillettes de thon et crackers à la ciboulette

Roulés de courgettes au saumon

Roulé de pain de mie

Roulés feuilletés au chorizo

Roulés mexicains

Sabayons de langoustines au pamplemousse

Sablé au sésame

Saint Jacques au curry

Salade de quinoa aux trois poivrons

Salade de tourteau

Salade tricolore

Salicorne en salade

Samoussas de thon

Saumon gravlax

Scones au cheddar

Soupe fraîche de betterave et de pomme

Soupe fraîche de concombre

Sucette de chèvre frais

Tagliatelle de concombre et mousse de jambon

Tartare de haddock

Tartare de Saint Jacques

Tartare de saumon grenade

Tartare de thon

Tarte aux courgettes et au roquefort

Tartelette de foie gras, pommes et confit d'oignons

Tatins d'oignons rouges et balsamique

Tchoutchouka

Tempura

Thon mi cuit en robe croquante

Thon sur fromage aux herbes

Timbale de Saint Jacques aux poireaux

Tiramisu au saumon

Toasts de foie gras aux figues sur lit de confit d'oignons

Toasts de saumon et espuma d'avocat

Tomates cocktail aux crevettes

Tomates d'amour

Tomates farcies au thon et à la vache qui rit

Tomates séchées

Triangle croustillants

Trio de mise en bouche

Trois saumons

Tuiles au parmesan

Tzatzki moussoux

Velouté de topinambours au magret fumé (automne - hiver)

Vermicelles de riz au surimi

Verrines avocat saumon

Verrines d'été au poivron et au melon

Verrine de crabe et guacamole

Verrines de fèves et saumon

Verrines de foie gras et fruits secs

Verrine de mousse de concombre et betterave crue

Verrines de soleil

Verrines fraîcheur ricotta et canard fumé

Verrines océanes

Verrines rouge carmine

Verrines scandinaves

Whoopies salés basilic et tomate