

Les Impériales

Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur

BUFFET

16 euros ht / personne

Fraicheur d'un croquant d'haricot vert et magret fumé
Taboulé à l'orientale et sa menthe fraîche
Salade de pomme de terre aux herbes

Terrine de canard « maison »
Terrine de la mer

Eventail de viandes froides et ses condiments

Brie et verdurette de salade

Farandole de dessert

Téléphone : 01 30 59 26 35
WWW.lesimperiales.fr

Les Impériales

Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur

BUFFET AGRUMES

Entrées

Carpaccio de tomate a la mozzarella et cœur d'artichauts marines au pesto.

Déclinaison de saumon fumée maison, crème d'aneth et blinis

Tartare de thon aux agrumes

Duo melon et pastèque

Fraicheur de haricot vert et Magret de canard fumé

Plat chaud servi à table

Gratin de pomme de terre et poêlée de légumes

Supreme de volaille

Ou

Filet de caille

Ou

Pièce de bœuf

Ou

Magret de canard

Fromage

Trio de fromages, salade

Buffet de Farandole de dessert

Pièce montée de choux (2/pers)

Assortiment de petits fours frais sucrés (1/pers)

Brochettes de fruits frais (1/pers)

Téléphone : 01 30 59 26 35

WWW.lesimperiales.fr

Les Impériales

Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur

Mini verrines & cassolettes

Shooter guacamole, crabe, tartare de tomate

Shooter de tapenade d'olive noir et St Moret

St Moret et chiffonnade de serrano

Tartare de saumon et aneth

Tartare de saumon aux agrumes

Carpaccio de st jacques marinée au yuzu

Carpaccio de bœuf, huile d'olive, copeaux de parmesan

Crème brûlée au foie gras

Tartare de saint jacques a l'huile d'olive, zestes de citron vert et passion en corolle

Aumônière au tartare de saint jacques et saumon

Bouchon d'ananas caramélisé, crevette marinée

Rougail de mangue et crevettes, crème fouettée et zestes de citron vert

Cuillère de pommes golden confites au cognac, foie gras

Involtini de speck au fromage frais, tapenade de poivrons rouge

Royale de foie gras et sa salade de lentilles au piment d'Espelette

Tartare de saumon et saint jacques, chantilly citronnée

Tartare de canard a la citronnelle, gingembre et sauce soja, mousse de poireaux au miel

Carpaccio de saint jacques au zeste d'agrumes

Emincé de betterave Chioggia, bille de chèvres aux graines et pomme granny smith

Tartare d'oranges violette et pamplemousse, saumon fumé, aneth et zestes de citron

Les Impériales

Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur

Pics & pipettes

Pic de saumon Gravlax

Pic de magret fumé et abricot moelleux

Radis blanc, crevette et menthe fraîche

Pic de bille mozzarella / tomates cerise

Pics de bille de melon et menthe fraîche (selon la saison)

Pipette de pesto basilic, tomate cerise et bille de mozzarella

Pipette de porto, bille de melon et jambon de pays

Pipette de vinaigrette aux zestes 2 citrons, crevette, sauce pimentée et radis noir

Pince de betterave Chioggia, rillettes de crabe et tourteaux à l'échalote et herbes fraîches

Canapés & Club sandwich

Damier Mini club pain de mie au thon ou crudités

Pain de mie noir, crème légère au foie gras et son cube de bresaola, herbes fraîches.

Blinis à la rilette de saumon, suprêmes de citrons jaune et herbes fraîches.

Tartine de pain polaire au beurre de citrons confit et aneth, effiloché de saumon fumé

Tartine de pain « Poelane » au confit de figues, foie gras, figue et abricot moelleux

Les Impériales

Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur

LE SNACKING

Les wraps

(Poulet/poivrons, thon/concombre, bresaola/cornichon aigre douce, saumon fumé/fromage frais, jambon blanc/ail et fine herbes, poivron chorizo)

Les mini croque

Les mini burgers et Les mini paninis

Les mini quiches et mini pizzas

LES PIECES CHAUDES

Mini coquille St Jacques gratinés

Caviar de topinambour au foie gras et queue de langoustines grillées

Saints jacques pochés au lait de coco et fondue de poireaux au paprika

Méli-mélo de bouchées Asiatique et ses sauces (mini samossa, accra, nems, ...)

LA MINI BOITE CHAUDES

Mini parmentier de canard

Wok de crevette et riz sauce aigre douce

Wok de volaille et ses légumes croquants, sauce aigre douce

Saints jacques pochés au lait de coco et fondue de poireaux au paprika

Les Impériales

Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur

LES ANIMATIONS CULINAIRE

Mini brochettes à la plancha

Viandes

Brochette de volaille au piment d'Espelette et ananas
Brochette de volaille façon tandoori et poivrons
Brochette de bœuf aux baies roses
Brochette de canard marinée à l'huile de noisette, tomate cerise grappe

Poissons

Saints jacques piqués au thym citron, vinaigrette mandarine
Brochette de gambas et piment d'Espelette
Saumon à l'unilatéral, beurre blanc vanillé
Filet de rouget juste snacké, vinaigrette de crustacés

Filet de saumon fumé entier, coque de macaron à l'aneth et/ou blinis et pain polaire, siphon de crème citronnée, quartier de citrons vert et jaune et herbes fraîches

Terrine de foie gras mi-cuit, fines aux raisins, chutney de figue, chutney de mangue, confit d'oignons grenadine, fleur de sel, poivre mignonette

Bar à huitre, crustacés et fruit de mer

Jambon serrano sur griffe et pain tranché

Jambon à l'os sur griffe

Les Impériales

Brasserie Gourmande - Réception - Traiteur

Plateau de charcuteries fines coupées et pain de campagne
Plateau en « food fingers »

Plateau de fromages affinés coupés en « food fingers »
sélection ludovic bisot MOF 2015

VERRINES ET PIECES SUCREE

VERRINES

Mini mousse chocolat et coco râpée
Mini panacotta parfum vanille et framboise
Mini tarte citron déstructurée
Mini salade de fruits frais
Mini baba limancello, chantilly vanillée et fruits confits
Mini tiramisu classique
Mini tiramisu fruits rouges

PICS ET BROCHETTES

Pipette de coulis de fruit rouge, ananas, kiwi, melon
Pipette de coulis de fruits de la passion, fraise, raisin noir, melon jaune
Brochette de fruit de saison
Brochette de bonbons

Assortiment de petits fours frais

Assortiment de macarons

ANIMATIONS CULINAIRES SUCREES

Fontaine au chocolat, brochettes et/ou bar a fruit
Bar a fruits
Bar à Smoothies
Mini crêpes et gaufres, chantilly, Nutella, confitures
Barbe à papa