

# LE COQ EN PÂTE

**BUFFET GOURMET  
52€ TTC/CONVIVE  
À PARTIR DE 20 PERSONNES**

**Pour vos évènements les plus raffinés,  
retrouvez nos assortiments de bouchées, verrines et autres  
pièces cocktails, une sélection de plats hauts en couleurs pour  
habiller votre buffet ainsi que nos plus belles pièces à la  
découpe.**

**Nous vous proposons également une animation chaude, aussi  
festive que gourmande.**

**Nous prévoyons pour chaque invité :**

- 8 pièces cocktails,**
- une portion de chaque plat à partager**
- une portion du plat en animation**
- une tranche de chaque pièce en découpe.**

**Pour le buffet, nous pourrions vous proposer différentes options  
de décoration et fournissons la vaisselle et les couverts.**

**Nous installons votre buffet, prêt à servir et venons récupérer  
notre vaisselle le lendemain.**

**REMARQUE / DEMANDE PARTICULIERE**

**NOS PROPOSITIONS POUR  
VOTRE BUFFET**  
Entourer les propositions choisies

**PIECES COCKTAILS**  
(jusqu'à 8 sortes au choix)

**LES CUILLÈRES**

- Salade de courgettes au basilic (Vegan)
- Tartare de saumon au gingembre
- Taboulé de chou-fleur (Vegan)
- Brouillade à la crème truffée

**LES BOUCHEES**

- Betterave fumée au Balsamique (Vegan)
- Blinis à la crème d'Isigny et caviar d'aquitaine
- Feuilletés à la fourme d'Ambert
- Foie gras au cacao

**LES VERRINES**

- Le gazpacho Andalou (Vegan)
- Crème de fèves au chorizo
- Coulis de carottes au cumin (Vegan)

**LES BROCHETTES**

- Melon et magret fumé
- Légumes d'été confits au thym (Vegan)
- Gambas et ananas rôtis à la citronnelle
- Volaille grillée au citron confit

---

**LES ANIMATIONS CHAUDES**  
(1 au choix)

- Tournedos de Magret grillés
- Chipirons en persillade
- Risotto à la crème de truffe
- St Jacques snackées aux agrumes

---

**LES PLATS A PARTAGER**  
(jusqu'à 3 sortes au choix)

- Volaille grillée façon César
- Jardins de légumes croquants (Vegan)
- Carpaccio de veau, pickles de girolles et noisette
- Tataki de canard à l'asiatique
- Assortiment de maki
- Le plateau d'huitres
- Carpaccio de légumes en aigre-doux (Vegan)

**A LA DECOUPE**  
(jusqu'à 2 sortes au choix)

**PÂTÉS EN CROÛTE**

- Le «Nemo» Poulpe, volaille et gingembre
- Le « Landais » Canard et foie Gras
- Le « Bayaldi » façon ratatouille (Vegan)

**ENTREMETS SALÉS FROIDS**

- Pressé de légumes de saison (Vegan)
- Saumon à la parisienne
- Jambon persillé
- Glanatine de volaille truffé
- Quiche Jambon de Paris et comté