



ENTREPRISES

Saison
D'AMOUR





ENTREPRISES

Tous nos menus sont créés sur-mesure pour répondre au mieux à vos attentes, à vos goûts, à l'ambiance désirée, et bien sûr aux saisons.

Voici quelques exemples de cocktails réalisés.

FINGER FOOD

Navette foie gras, chutney de fruit de saison
Plateau de charcuterie locale
Mini-cannelé saveur chorizo
Gougères au comté, craquelin au parmesan
Brick courgette, chèvre, roquette
Mini-crêpe, crème d'aubergine, grenade, coriandre
Champignons farçis boursin, noix
Roulé de concombre, fromage frais, saumon fumé
Cuillère de gratin dauphinois aux cèpes
Cuillère noix de saint-jacques sur crème de brocolis
Cuillère d'escalope normande

...

CÔTÉ SUCRÉ

Brownie fondant
Biscuit au chocolat, petit beurre,
cacahuète
Tartelette aux fruits de saison

...

VERRINES

Panna cotta au parmesan, caviar de courgette
Tiramisu au jambon bellota, caramel au beurre salé
Verrine de melon, tomate cerise, jambon cru, ricotta
Velouté courgette, carotte, kiri
Crème de champignon, bouquet de persil
Chutney de tomate cerise, mousse de féta
Velouté de panais, émietté de viande croustillante
Carpaccio de boeuf, émulsion d'avocat, cacahuète
...

LES ANIMATIONS

Gambas flambée façon mojito
Bruschetta italienne minute
...





Saison

D'AMOUR

Cheffe & traiteur à domicile - Mariage - Séminaire - Evènements
privés ou professionnels



06 60 21 87 30



saisondamour.fr



welcome@saisondamour.fr



@saisondamour

