

BUFFET DE MARIAGE NOUVELLE FORMULE

Raymond Laugier Artisan

TRAITEUR RASTELLO
LA TOUR D'AIGUES

04.90.07.43.61

28€ p/p

80 personnes minimum

Cocktail 16 Pièces p/personne

Feuillètes amuses Bouches Chauds

mer
Mini tartelettes, à l'escargot, fruits de

Tartes aux olives et pignons, Quiches
Brouillade au saumon, Pizzas

Canapés Assortis

caille
Au œufs de poisson, Crudités, Œufs de

Feuille de vigne, Jambon cru de pays
Magret de canard Fumé, Saucisson
Saumon Fumé et Crevettes, etc.

Cassolettes Chaudes

Persilade
Gratiné de St jacques, Moule à la

Grenouille
Suprême de volaille à la Crème
Calamar au Chorizo, Cuissz de

BUFFET DE MARIAGE NOUVELLE FORMULE

Raymond Laugier Artisan

Petits Farcis Provençal

Caillette au Genièvre, Tomate cerise à la tapenade

Pomme de terre au Basilic

Carottes au Fromage blanc

Assortiment de Pain Surprise

Petits Pains Briochés Garnis

Saumon, foie gras, Saucisson

Croûtons dorés à la provençale

Tapenade noire, Caviar d'aubergine

Poivrons Marinés, Purée de pois chiche
au Cumin

Tapenade verte, Tarama.

Amuse bouche Petit Verre

Crème d'asperges, Gaspacco

Velouté de Volaille à la tomate

Guacamole Fraîche et crème légère

Soupe de Melon au citron vert

BUFFET DE MARIAGE NOUVELLE FORMULE

Raymond Laugier Artisan

Buffet Asiatique

Nems,
Acras de morue
Beignets de Crevettes, poissons,
Calamar

Buffet Dégustation de Foie Gras

Assortiment de Foie Gras, Toast
Petite Brioche, Pains d'épices

Buffet Plancha Grillade

Magret de canard, Ailerons de Volaille ,
Brochettes d'agneau,
Crevettes au épices encornets,
Chorizo, Bavette à l'échalotte