



Inspirez-vous...

Mises en bouche chaudes et froides

Pour bien commencer vos réceptions !

Pains bagnats en amuse-bouche (plateau de 25) 12,50 €

Pains surprise (env. 10 pers.)

Le marin 30,00 €

Le champêtre (fromage, charcuterie) 30,00 €

L'éventail de saveurs 25,00 €

Verrines gourmandes (sucré/salé) 0,95 €

Navettes garnies en amuse-bouche (plateau de 25) 10,00 €

Canapés

Canapés simples 12,50 €

Canapés de fête 20,00 €

Plateau de 25 petits fours (sélection au choix parmi pizza, à

quiche, saucisse feuilletée, croque-monsieur, cheeseburger, hot-dog, bouchée à la reine...) 20,00 €

...

Apéritif dinatoire

Comblez vos invités en un minimum d'effort !

Mini-pains bagnats 0,70 €

Mini-navettes 0,60 €

Mini-hot dogs 0,70 €

Mini-pizzas 0,70 €

Mini-flammekueches 0,70 €

...

Entrées froides et chaudes

Laissez entrer les saveurs !

Exemples d'entrées froides : foie gras en fête, saumon fumé sur canapé, salade d'avocat au crabe, cocktail de crevettes sauce Aurore, saumon rose frais en belle vue, terrine de saumon, terrine de Saint-Jacques, assiette périgourdine, langue Lucullus, demi-langouste en belle vue, hors-d'œuvre variés...

de 2,00 € à 20,00 € la part

Exemples d'entrées chaudes : boudin blanc aux pommes, dartois aux fruits de mer, dartois de volaille, tourte à la Parisienne, poêlée de Saint-Jacques à l'échalote, émincé de volaille en fête, gratinade océane, aumônière de saumon, aumônière chèvre-miel, pavé

de saumon forestier, lotte aux petits légumes, filet de sole meunière, turbot sur fondue de poireaux, turbot aux morilles, bouchées de ris de veau, suprême de ris de veau aux morilles...

de 2,00 € à 20,00 € la part

Buffet froid

Un feu d'artifice de saveurs !

Nous serons heureux de vous aider à composer votre buffet en fonction de vos envies et de votre budget (ex. : 3 viandes + 4 salades simples + 4 salades composées = 10 €/pers. ; 4 viandes + 5 salades simples + 5 salades composées = 12 €/pers...). Pour plus d'informations, contactez-nous !

Repas chaud

Mettez de la chaleur dans vos réceptions !

Nous vous aiderons volontiers dans la composition de votre repas tout en réconciliant votre palais et votre porte-monnaie ! Laissez votre muse vous inspirer... Et n'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples informations ou pour nous faire part de vos envies.

Exemples de repas chauds : cassoulet, couscous, paella, choucroute garnie, bœuf mode, potée lorraine, blanquette de veau, escalopes à la normande, pot-au-feu...

de 5,00 € à 9,00 € la part

Exemples de repas chauds de fête : caille farcie, coquelet au champagne, filet mignon sauce chasseur, lapin aux pruneaux, canard à l'orange, blanquette

de poularde aux morilles, pintade et ses trompettes...

de 6,00 € à 12,00 € la part

Accompagnements : poêlée de légumes ou garniture de légumes + pommes de terre à l'ancienne

4,50 € la part

Fromages

Parce qu'un repas sans fromage n'est pas un repas...

Plateau de fromages fins 5 €/pers. (10 pers.)

Desserts

Terminez en beauté !

De la mignardise à la pièce montée, tout est permis avec la muse !

Tartes : abricot, fraise, de pommes, poires, sucre, 4,00 € multifruits, chocolat, citron, à amandine, tropézienne. 9,00 €

Gâteaux : trois chocolats, 2,20 € forêt noire, Saint-Honoré, la part caroline, poire Belle-Hélène, Paris-Brest, mille-feuilles, fraisier, framboisier, farandole fruitée...

Pièce montée sur mesure 3,20 € la part

Bûche de Noël sur mesure 2,20 € la part

D'autres idées, d'autres envies ? N'hésitez pas à nous contacter. La muse prendra le temps de vous aider à personnaliser vos réceptions.