



Événement d'entreprise

Menu Cocktail

ATELIER CULINAIRE AVEC CHEF

Brasero

Crevettes flambées (whisky, cognac ou pastis)
Magret de canard des Landes
Poire de bœuf de Gironde
Calamar aux poivrons et au chorizo
Sandwich grillé au gouda truffé et au jambon blanc
Légumes grillés et stracciatella

À la découpe

Jambon séché de porc noir de Cambes
Foie gras de canard des Landes
Gravelax de truite des Charentes
Huîtres du bassin d'Arcachon

Fritures

Croquetas de poulet fermier
Tenders de poulet fermier

BUFFET À THÈME

Huîtres du bassin d'Arcachon
Tartinades maison et crudités
Fromages de Gironde
Charcuteries de Gironde

BOUCHÉES ET VERRINES

Toast de truite fumée au beurre fermier
Toast de foie gras et confit du moment
Sandwich grillé au gouda truffé et au jambon blanc
Feuilleté à la saucisse de porc noir
Feuilleté aux légumes de saison
Verrine de gaspacho du moment
Verrine de tomate cerise rôtie et crème de parmesan
Brochette de tomate mozzarella et huile au basilic
Brochette de pastèque, feta et crème de balsamique
Cake aux oignons confits et à la fourme d'Ambert
Cake aux oignons et à la ventrèche fumée



Les Desserts

BUFFET DE MIGNARDISES

Au choix parmi la sélection suivante

Cookie au chocolat noir

Cookie pistache chocolat blanc

Cookie 3 chocolats

Cookie cranberry chocolat blanc

Gâteau au chocolat

Brownie

Panna cotta

Salade de fruits

Cake au citron et pavot

Carotte cake

GÂTEAU PÂTISSIER

Tiramisu en coupe de champagne

Tiramisu géant

À définir avec notre partenaire pâtissier Cake Factory



Merci

Organisons votre événement



contact@yapuka-cuisiner.fr

07 82 60 25 20 · www.yapuka-cuisiner.fr