

EMULSION

traiteur

Racontons ensemble votre histoire

Menu FLEURON

Vin d'Honneur Cocktail 8 Pièces
Boissons Soft à Discretion Incluses

Wrap Poulet Curry

Croquette de Jambon Ibérique 🔥

Assortiment de minis Quiches 🔥

Mini Brochettes de Poulet Coco - Curry Vert - Tika

Massala - Korma 🔥

Mini Noix de Saint Jacques en Persillade

Mini Bagels

Roulé Courgette Chèvre Menthe 🌿

Mini Briochette au Saumon Fumé

Entrée

(un choix parmi)

Crème d'Avocat, Asperges et Gambas, Vinaigrette Vanille

Saumon Gravlax et Condiments Exotiques

Parfait à la Truite et aux Asperges, Vinaigrette Yuzu

Brunoise de Butternut Rôti, Cèpes et Noisettes Torrefiées 🌿

Plat

(un choix parmi)

Risotto au Pesto et Chèvre Frais 🌿

Gambas Coco-Citron et Riz Vénéré

Ballotins de Volaille aux Légumes et Pomme Anna

Dos de Cabillaud en Herbes, Mousseline Orange-Carotte

Dessert

(un choix parmi)

Wedding Cake

Naked Cake

Croque en Bouche

Eaux, Plateau de Fromage Affiné,
Pains et Café Inclus

EMULSION

traiteur

Racontons ensemble votre histoire

Menu AROMATES

Vin d'Honneur Cocktail 10 Pièces
Boissons Soft à Discretion Incluses

Wrap Veggie 🌱

Mini Hot Dog 🔥

Tartelette aux Légumes de Saison 🔥

Elégante de Saumon

Cône à l'Indienne**

Mini Burger de Foie Gras

Tartelette Oignon Chèvre 🌱

Pic de Poisson façon Tandoori

Navette de Poisson

Sablé au Parmesan et Crème de Pesto 🌱

Entrée

(un choix parmi)

Ceviché de Dorade façon Emulsion

Tartelette Végétale, Graine de Courges Torréfiées 🌱

Burratina à la Truffe et Tomates Anciennes, Réduction de Basilic 🌱

Tartare de Saint Jacques et Mousse de Petites Pois à la Menthe

Plat

(un choix parmi)

Filet de Veau aux Champignons de Saison, fondant de

Vitelotte aux Amandes et Mini Légumes du Marché

Filet de Dorade Mangue - Curry et Risotto

Tournedos de Canard aux Pêches Fondantes, Echalotes au

Vinaigre Balsamique et Finger de Patate Douce, Choux Fleur

Souris d'Agneau et sa Jardinière de Légumes, jus au Thym

Dessert

(un choix parmi)

Wedding Cake

Naked Cake

Croque en Bouche

Eaux, Plateau de Fromage Affiné,
Pains et Café Inclus

EMULSION

traiteur

Racontons ensemble votre histoire

Menu ÉMULSION

Vin d'Honneur Cocktail 10 Pièces
Boissons Soft à Discretion Incluses

Tartelette Fondue de Poireau St Jacques

Mini Croque Monsieur 🍷

Carpaccio de Boeuf Mariné à l'Asiatique

Roulé Saumon Courgette

Wrap Crabe

Douceur de Saint Jacques

Pic de Radis Noir et Thon Cru à l'Asiatique

Tartare Saumon Passion

Mini Burger 🍷

Foie Gras Scintillant sur Pain d'Epices

Entrée

(un choix parmi)

Tataki de Thon

Médaille de Foie Gras et Compote de Kumquat

Cheese Cake de Chèvre Frais Epicé, Biscuit de Sarrasin et

Réduction de Figue 🌿

Plat

(un choix parmi)

Noix de Saint Jacques, Ecrasé de Pomme de Terre aux

Herbes et Duxelle de Champignons à la Noisette

Filet de Canette Orange-Gingembre et Gratin aux Truffes

Fondant de Pintadeau aux Pommes et Effeillé de

Pomme de Terre

Dessert

(un choix parmi)

Wedding Cake

Naked Cake

Croque en Bouche

Eaux, Plateau de Fromage Affiné,
Pains et Café Inclus

EMULSION

traiteur

Racontons ensemble votre histoire

Menu EXCEPTION

Vin d'Honneur Cocktail 10 Pièces
Boissons Soft à Discretion Incluses

Mini Lobster Roll

Brochette de Tataki de Boeuf

Brochette de Gambas Coco-Citron

Foie Gras Scintillant sur Pain d'Epices

Cube de Saumon Gravlax aux Agrumes

Douceur de Saint Jacques

Roulé de Saumon - Courgette

Wrap Végétarien

Mini Croque Monsieur

Sucette Chèvre-Noisette

Entrée

(un choix parmi)

Demi Queue de Langouste,

Condiments Paprika

Plat

(un choix parmi)

Filet de Boeuf Sauce Foie Gras, Mini Légumes

du Marché et Ecrasé de Pomme de Terre aux

Cèpes

Dessert

(un choix parmi)

Wedding Cake

Naked Cake

Croque en Bouche

Eaux, Plateau de Fromage Affiné,
Pains et Café Inclus