



Menu signature

Entrée, plat, dessert, eau plate et pétillante et café

60 € TTC / personne

Minimum 30 personnes

((Hors vaisselle et boissons))

Service à table compris pendant le repas

Entrée

Nos suggestions :

Tartare de saumon , tartare de daurade à l'italienne, noix de Saint-Jacques à la fondue du poireaux, croustillant d'effiloché de canard sauce foie gras, croustillant saumon ricotta et épinards.

Plat

Nos suggestions :

Brochettes de Saint-Jacques sauce pesto citronnée, dos de cabillaud sauce pesto citronnée, demi-migron de canard sauce foie gras et châtaignes, filet mignon façon milanaise sauce aux cèpes, bavette de bœuf Black Angus (2 cuissons : saignante ou bien cuite), suprême de pintade sauce foie gras ou sauce poivre vert ou jus corsé.

Dessert

- 4 mignardises

Ou

- Un grand gâteau

Exemples : fraisier, Saint-Honoré, craquant au chocolat

Ou

- Un plateau de fromages

Options

Plateau de fromage : +4 €/pers

Nude cake : +4,50 €/pers

Pièce montée : +3,50 €/pers

MAIKY TRAITEUR

Des saveurs à partager, des moments à créer