

Faites vos choix, selon vos désirs

Cocktail californien aea.com

(Vin rosé, sirop de pamplemousse, gingembre, citron vert, jus de pamplemousse et jus d'ananas)

Assortiment canapés froids

Assortiment de mini verrine « pousse-pousse »

Tartare de St Jacques, St Pierre et Saumon

Verrine de Gaspacho Andalou

Brochette de poulet façon Yakitori au soja (chaud)

Bouchées croustillantes au camembert (chaud)

Duo de mini-hot dog et mini-cheeseburger (chaud)

☺

Tartare de St Jacques et crème de balsamique mentholé

Ou

Papillote naturel en feuille de banane de filet de capitaine

☺

Tournedos de magrets de canard rôti (150g)

Tatin Arlésienne à la tomate confite, brunoise de courgette, oignon frits et abaisse de pâte feuilletée

Fagots d'asperges vertes bardés et sauce foie gras

Ou

Pavé de cœur de rumsteck (160g) flambé au cognac

Fagots d'asperges vertes bardés, pomme de terre Anna

Sauce aux morilles

☺

Pyrénées Ossau Iraty tranché sur ardoise et confiture

☺

Dessert (Gâteaux à étages et / ou pièces montées) Café cannelé

Pain boule individuel aux sésames

Liste non exhaustive sur l'ensemble des propositions

Promotion salon du mariage 2011

**2 menus aux choix
OFFRE SALON :**

55 € ttc

*Vin compris**
1^{er} Cotes de Bourg
2006
Etiquettes personnalisées

OFFRE SALON :

60 € ttc

*Vin et X noir compris**
(Pétillant lux d'Ackermann)
**1 bout/5 personnes*

AEA.com

4, cours du Port
33 390 Blaye
05 57 42 1773
06 87 19 10 20

Cocktail californien aea.com

(Vin rosé, sirop de pamplemousse, gingembre, citron vert, jus de pamplemousse et jus d'ananas)

Assortiment canapés froids et de wraps

Assortiment de mini verrine « pousse-pousse »

Verrine de Gaspacho Andalou

Brochette de poulet façon Yakitori au soja (chaud)

Bouchées croustillantes au camembert (chaud)

☺

Buffet « Découpe » devant vos invités

Foie gras mi-cuit et confiture de tomates vertes et coques de macarons à la pistache

Découpe de saumon aux agrumes sur PDT et crème ciboulette

☺

Plancha en kiosque devant vos invités :

Brochettes de gambas bios flambées à la tequila au piment

Brochettes de bœuf au vinaigre de framboise

Calamars au chorizo flambés au Ricard

Mini brochettes de légumes confits du soleil en chaffing dish

Sauce foie gras

☺

Pyrénées Ossau Iraty tranché sur ardoise et confiture

☺

Dessert (Gâteaux à étages et / ou pièces montées) Café cannelé et mignardises (3/personne)

☺

Pain boule individuel aux sésames

Faites vos choix, selon vos goûts Et vos envies !

Créez vous-même votre menu, à partir de : 48 € :

(Apéritif, entrée froide ou chaude, la pièce du boucher, fromage, dessert, café (mignardises +3 €))

Ou

Créez vous-même votre menu, à partir de : 58 € :

(Apéritif, 1^{ère} entrée froide, 2^{ème} entrée chaude, la pièce du boucher, fromage, dessert, café (mignardises offertes))

Notre petit plus...

Buffet froid, Cochon de lait, Méchoui, Paëlla, Cassoulet, Choucroute, Brunch, Couscous...

Cuisine du monde : Asiatique, Espagnole, Nordique..)

A la Plancha* : mini boudins, crevettes grillées, sot l'y laisse de volaille, pruneaux au bacon, Mini-nems, acras, St Jacques ...
(*supplément de 5€)

Mariage
Baptême
Communion
C.E

Comité des fêtes
Anniversaire
Evènement...

Chef à Domicile

www.aeanim.com

Disco mobile
Orchestres
Éclairage de Salles
Animation

Aea.com@wanadoo.fr

AEA.com

**4, cours du Port
33 390 Blaye
05 57 42 1773
06 87 19 1020**

Apéritif kir californien et sa fontaine (rosé, jus pamplemousse, citron vert et gingembre)
Assortiment de canapés et d'antipasti divers... (6 pièces minimum par personnes)

*Salade de magret fumé aux pointes d'asperges et vinaigre de framboise et noix de coco
Salade landaise au foie gras*

*Marbré de foie gras de canard à la vanille et cannelle
Tartare de St Jacques sur sa crème verte à la menthe douce
Aumônière de St Jacques au Chablis*

*Papillote de filet de capitaine, gambas dans sa feuille de banane (déco original)
Cassolette océane à la bisque de Homard (crevettes, rouget, St Jacques, cognac...)*

*Filet de bœuf à l'essence de truffes et aux pleurotes (2 accompagnements de saison)
Tournedos de bœuf façon au beurre maître d'hôtel (2 accompagnements de saison)
Noix de veau à l'ail doux (2 accompagnements de saison)*

*Noisette d'agneau à la fleur de romarin (2 accompagnements de saison)
Souris d'agneau confit au jus de thym (+3€) (2 accompagnements de saison)
Filet de canette rôti et infusion de fruits rouges (2 accompagnements de saison)
Tournedos de canard sauce foie gras (2 accompagnements de saison)
Magret grillé aux cèpes (2 accompagnements de saison)*

Pyrénées Ossau Iraty tranché sur ardoise et confiture

Dessert (Gâteaux étages et / ou pièces montées), Café cannelé

Notre prestation comprend la livraison et reprise, la mise en place et le nappage du buffet.
Hors vaisselle, nappage, couverts, mobiliers de réception. Le tout sur demande de prix
N.B. : Le matériel manquant, brisé ou détérioré vous sera facturé au tarif de remplacement.