



### *Repas dînatoire et Cuisine spectacle*

*Nous dressons un buffet au décor soigné selon le code couleur de votre choix.*

*Notre prestation comprend :*

- ✓ Le nappage des tables*
- ✓ Service derrière les buffets et parmi vos convives*
- ✓ Fourniture des serviettes, vaisselle et verrerie en porcelaine*
- ✓ Fourniture des tables hautes et housses*

### *Plusieurs ateliers vous sont proposés :*

#### *❖ Atelier foie gras :*

- Foie gras flambé au whisky.*
- Découpe de foie gras et son toast au pain d'épice.*
- Verrine de foie gras à l'Espelette.*

#### *❖ Atelier Saint-Jacques :*

- Saint Jacques snackée à la plancha.*
- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes.*
- Brochettes de Saint-Jacques flambées.*

#### *❖ Atelier du grand large :*

- Découpe de saumon fumé devant vos convives.*
- Buffet d'huîtres et pain de seigle.*
- Ravioles de saumon à l'aneth*



❖ Saveur maritime :

- Poêlon de filet de bar et sa bisque de homard, risotto moules, écrevisses.  
Où
  - Lotte au lard et accompagnée d'une fondue de poireaux

❖ Poêlon campagnard

- Noix de joue de porc confites, sauce moutarde et miel, pommes de terre grenaille.  
Où
  - Jumbalaya (Spécialité culinaire à base de riz, poulet, chorizo...)
  - Poêlon Ruby chicken (émincé de volaille sauce fruits rouges)

❖ Buffet de mignardises

- Mini choux crème vanille
- Macaron
- Tartelette citron
- Mini fondant chocolat ...

Café, thé

Traiteur des Mille Saveurs : 3 petit chemin - 17430 Lussant

Tel : 06-01-16-62-64 - 09-50-42-16-65 [www.traiteurdesmillesaveurs.fr](http://www.traiteurdesmillesaveurs.fr) -  
[contact@traiteurdesmillesaveurs.fr](mailto:contact@traiteurdesmillesaveurs.fr)

SIRET 820 934 677 000 15