

PLATEAUX REPAS



Carnivore - Sauté de bœuf

- Œuf poché au pesto et légumes snackés de printemps
- Sauté de veau / bœuf, polenta dorée et ses petits légumes
- Tartelette aux fruits
- Fromage affiné AOP et pain



Carnivore - Rôti de bœuf

- Salade de pois chiches, tomates cerises et feta
- Rôti de bœuf à la sauce soja et sésame, pâtes tricolores
- aux légumes croquants et parmesan
- Finger cake au chocolat
- Fromage affiné AOP et pain



Fermentier - Poulet farcis

- Chou-fleur rôti et œuf mimosa
- Blanc de poulet farcis, pâtes tricolores au piment d'Espelette et poireaux à la vinaigrette
- Tiramisu au matcha
- Fromage affiné AOP et pain



Fermentier - Filet de poulet

- Salade de carottes orientales et œuf dur
- Filet de poulet rôti à la sauce crémeuse à la moutarde, quinoas aux agrumes, raisins secs, emmental et noix
- Finger cake aux fruits rouges
- Fromage affiné AOP et pain



Fermentier - Canard à l'orange

- Carpaccio de betterave, concombre, oignon et feta
- Magret de canard à l'orange et au miel et les pommes de terre rôties au thym
- Panna cotta litchi framboise
- Fromage affiné AOP et pain



Fermentier - Canard édition spéciale Automne

- Salade de haricots à la tomate et parmesan
- Émincé de magret de canard, potimarrons rôtis à l'huile d'olive et aux herbes
- Assortiment de macarons
- Fromage affiné AOP et pain



Marina - Filet de daurade

- Saumon gravlax, sauce fraîche ciboulette-citron et concombre
- Filet de daurade avec sauce vierge et quinoas bicolores
- aux légumes croquants
- Mousse mangue passion
- Fromage affiné AOP et pain



Marina - Pavé de saumon

- Salade Niçoise (œuf, thon, tomate, olive, riz)
- Pavé de saumon mariné grillé à l'aneth et anti-pasti légumes rôtis et marinés
- Mousse chocolat
- Fromage affiné AOP et pain



Végétarien

- Tartines à la crème de noisettes et tomates séchées
- Galette végétarienne de légumes et Tomagoyaki
- Salade de fruits
- Fromage affiné AOP et pain

PETIT-DÉJEUNER

Petit-déjeuner classique

- Café / Thé en thermos
- Jus de fruit
- Eau plate et gazeuse
- Mini viennoiseries



Petit-déjeuner healthy

- Café/Thé en thermos
- Jus de fruits
- Eau plate et gazeuse
- Fromage blanc muesli
- Muffins
- Brochette de fruits frais



by

panasia



50 Rue des Chardonnerets
93290 Tremblay en France



01 71 85 86 18



<http://www.baronlouis.fr>

Buffet

Cocktails

Petit-déj

Finger food

Plateaux repas

Devis sur mesure et à la demande.
Pour plus de détails et de nouveautés,
veuillez contacter le service client.



Baron Louis by Panasia



baronlouis.panasia

COCKTAILS

Canapés prestiges

- . Rillettes de canard, pistache, figue séchée
- . Rillettes de thon, tomate confite et herbes
- . Crevette, zeste de citron, coriandre et fromage frais
- . Roulade de saumon fumé, l'aneth et fromage frais
- . Taponade de tomate et feta



Mini blinis

- . Concassé de tomate et feta
- . Rillettes de saumon et œuf de lump
- . Jambon cru sur son chutnet de pêche
- . Taponade de tomate et tomate confite
- . Caviar d'aubergine et olive



Mini croutes

- . Fromage au citron vert, dés de concombre et crevette
- . Rillettes de saumon et œuf de lump
- . Rillettes de poulet et olives en deux couleurs
- . Concassé de tomate et tomate confite
- . Fromage frais au curry, basilic, olive, noix de pécan



Mini clubs prestiges

- . Mousse de thon mayo, œuf et crudité
- . Saumon fumé et fromage blanc
- . Jambon sec, gruyère et laitue
- . Œuf, fromage et crudité



Mini brochettes

- . Œuf de caille bresola
- . Saumon gravlax et concombre
- . Magret fumé figue rôtie
- . Tomate cerise mozzarella basilique
- . Jambon, raisin et fromage



Mini tartelettes

- . Bloc de foie gras de canard et compotées d'oignon
- . Jambon serrano, fromage frais et pesto
- . Poulet, poivron et crème de paprika
- . Dés de saumon fumé, l'aneth et fromage frais
- . Mousse d'avocat et œuf de caille



Mini moelleux

- . Magret de canard fumé et pommes caramélisées
- . Crème coco, crevette et dés de mangue
- . Mousse ricotta, poivron et jambon
- . Crème olives vertes et tomates cerises mi-séchées
- . Fromage frais au curcuma, fèves et paprika



Mini wraps

- . Canard laqué, sauce hoisin et pousse d'épinard
- . Poulet croustillant et légumes croquants
- . Saumon fumé avec fromage blanc
- . Mimosa œuf et crudité



Minis verrines

- . Mousse de foie gras à la figue, chutney de pomme
- . Saumon frais mousse avocat
- . Ceviche de dourade à la mangue, sauce citron échalotte

Mini cassolettes (servi chaud)

- . Pâte à la crème saumon ou jambon de dinde
- . Saint-Jacques compotée de fenouil
- . Boulettes de poulet à la sauce Teriyaki
- . Ravioli au poulet / crevette / légumes
- . Nem au poulet / crevette / légumes
- . Poulet Karaage japonais

Desserts

- . Caroline chocolat / café
- . Mini chou à la crème
- . Tartelette citron, passion, framboise
- . Mini tartelette aux fruits frais
- . Brochettes de fruits frais



Animations

- . Saumon Gravlax
- . Sushi / California roll
- . Plancha: brochettes variées
- . Barbecue: menu sur mesure
- . Crêpe party
- . Pop-corn
- . Fontaine à chocolat



FINGER FOOD

Salade

- . Salade niçoise (riz, thon, olive, œuf et tomate)
- . Salade de pomme de terre à la japonaise
- . Salade de tomate et mozzarella
- . Salade de poulet pomme mangue
- . Pâtes tricolores au jambon dinde et légumes croquants
- . Pâtes tricolores au tomates séchées fromage et légumes croquants
- . Salade grecque (tomate, concombre, feta, olives, oignon)
- . Taboulé aux agrumes et raisins secs



Mini Club

- . Mousse de thon mayo, œuf et crudité
- . Jambon sec, gruyère et laitue
- . Œuf, fromage et crudité

Mini navette

- . Saumon fumé, avocat et crudité
- . Jambon, gruyère et crudité
- . Œuf, gruyère et crudité



Mini wrap

- . Canard laqué, jeunes pousses d'épinard avec sauce hoïcin
- . Saumon fumé et fromage blanc
- . Mimosa œuf et crudité



Mini poké bowl

- . Mini poké bowl au saumon, avocat, chou rouge, concombre et carotte
- . Mini poké bowl à la mangue, avocat, chou rouge, concombre et carotte



Plats chauds

- . Pâte à la crème saumon ou jambon de dinde
- . Pâte tricolore avec sauce champignon et gorgonzola
- . Riz aux edamames et boulettes de poulet à la sauce Teriyaki

- . Yakisoba omelette Tamagoyaki
- . Vermicelles sautés au curry aux crevettes
- . Saint-Jacques compotée de fenouil

Desserts

- . Finger cake caramel
- . Finger cake chocolat
- . Finger cake fruits rouges
- . Tarte aux fruits
- . Entremets aux fraises
- . Moelleux chocolat



BUFFET

Entrées froides

- . Salade de poulet et crevettes aux fruits frais
- . Salade de bœuf Thaï, légumes croquants printaniers (racine de lotus, céleri, champignons noirs)
- . Plateau de variétés mijotées (œuf, tofu, bœuf, langue de bœuf, oreille de porc)
- . Salade de céleri et tofu parfumé
- . Poulet pimenté façon sichuanaise

Plats chauds

- . Bœuf sauté au basilic
- . Bœuf mijoté aux 5 épices
- . Poulet frit sauté au piment
- . Poulet / porc aux ananas
- . Crevettes à la sauce piquante
- . Crevettes/ saumon au sel et poivre
- . Travers de porc caramélisé
- . Tofu façon Mapo
- . Légumes printaniers sautés
- . Brocolis sautés avec champignons noirs
- . Choux chinois sautés aux champignons parfumés
- . Riz sauté cantonais (option: saumon)
- . Vermicelles sautés aux fruits de mer
- . Nouilles sautées (option: boulette de poulet/bœuf)

Entrées chaudes

- . Raviolis au porc ou au poulet ou végétarien
- . Nem au poulet, aux crevettes
- . Tempura crevette
- . Crêpe de canard laqué, concombre, poireaux et sauce Hoïcin
- . Boulettes de poulet avec sauce Teriyaki

Pièces sucrées

- . Tiramisu matcha
- . Tartelettes aux fruits frais
- . Tapioca coco mangue

