

Buffet

TAPAS

Vous pouvez choisir jusqu'à 10 tapas maximum que je multiplierai par le nombre de convive.

*Les tapas qui ont une * dépendent de la saison.*

LES VERRINES

- Panacotta au poivron rouge, chorizo, coriandre & chips de chorizo.
- Panacotta de basilic, tomates confites, billes de mozzarella, roquette, pignons de pin torréfiés.
- Panacotta au citron jaune, poivre Timut, aneth & œufs de saumon.
- Comptée de tomates séchées & fromage frais, jambon de Bayonne, basilic, pignons de pin torréfiés.
- Gaspacho pastèque, tomates, concombre, menthe. *
- Soupe froide de petit pois au poivre Timut, crème fraîche, poitrine de porc grillée. *
- Soupe de melon, jambon de Bayonne, mozzarella, basilic. *
- Poivronnade de poivrons jaunes, feta, origan, chorizo.
- Poke bowl saumon, avocat, mangue, chou rouge, citron vert, coriandre, sauce soja sucrée.

LES TARTINADES

(Accompagnées au choix de : pain frais, pain grillé à l'ail, bâtonnets de crudités)

- Houmous de pois chiche : citron vert, gingembre, coriandre, huile d'olive, piment d'Espelette.
- Houmous de betteraves, ricotta, noisettes, basilic.
- Caviar d'aubergine à l'ail. *
- Tzatziki : concombre, fromage blanc, gingembre, citron vert, menthe, coriandre, piment d'Espelette.
- Crème au roquefort.
- Tapenade (au choix : olives noires ou vertes).
- Guacamole : avocat, citron vert, coriandre, gingembre, piment d'Espelette.
- Rillettes de poisson du jour au poivron, citron et aneth.
- Sardinade : rillettes de sardines à l'ail, herbes fraîches, zestes de citron vert.
- Camembert rôti : miel, noix, ail, thym.

CÔTÉ BASCO-LANDAIS

- Rouleau de printemps landais : asperge, magret, foie gras, confiture de figue, laitue, pignons de pin.
- Brochette de magret de canard fumé, foie gras & Figue marinée porto, miel, gingembre, muscade. *
- Brochette de magret de canard, fraises et basilic. *
- Tatin de magret de canard, pommes golden, piment d'Espelette.
- Samoussa de canard.
- Mais frit & Sauce chorizo.
- Feuilleté de pomme et boudin noir au piment d'Espelette.
- Croquetas de jambon de Bayonne, fromage de brebis et piment d'Espelette.
- Croquetas de confit de canard & Sauce porto, échalotes.
- Croquetas de confit de canard, confiture de pomme au piment d'Espelette, fromage bleu, oignons.
- Croquetas au chèvre et chorizo.

CÔTÉ MER

Crevettes flambées au pastis à l'ancienne, poivre Timut, fenouil, coriandre.

Brochette de crevettes, chorizo, coriandre.

Brochette de gambas, ananas, timut, coriandre.

Brochette d'anchois, olives vertes farcies au poivron, poivrons farcis à la ricotta.

Moules marinières gratinées.

Huitres façon Mojito : granité de citron vert et menthe.

Huitres et ses billes moléculaires de vinaigre, échalotes.

Rillettes de crabe à l'avocat et oignons frits dans son pain brioché.

Prawn Roll : crevette, mayonnaise à l'avocat, oignons frits, coriandre.

CÔTÉ VEGGIE

Endives farcies aux noix et ciboulette. *

Champignons farcis au fromage de chèvre, noix et ciboulette.

Blinis de courgette, mozzarella & sauce blanche au basilic.

Mini burger de champignons, fromage frais, chèvre, oignons rouges, noix, ciboulette.

Falafel végétarien & sauce yaourt, citron vert, menthe.

Mini pizza de courgette, sauce tomates cerises, mozzarella, basilic.

Padrones frits & sauce cheddar. *

FINGER FOOD

Club sandwich rond au fromage frais, basilic, tomates confites à l'ail, fleur de jambon de Bayonne.

Club sandwich au fromage frais, saumon fumé, avocat, concombre, aneth.

Corndog, moutarde jaune et ketchup.

Mini burger, steak, cheddar, oignons rouges et oignons crispy.

Hot-dog : Txistorra, ketchup, moutarde, oignons frits, cornichons.

Croque-monsieur roulé : jambon blanc, fromage de brebis.

Wrap, fromage frais, tomates séchées, jambon de Bayonne, chèvre, basilic, noix.

Wrap, fromage frais à la moutarde et au miel, emmental, jambon blanc.

Pan con tomate : pain grillé à l'ail, dés de tomates, carpaccio de bœuf, basilic. *

RECETTES DU MONDE

Crevettes en tempura & sauce thaïlandaise.

Spring Rolls (au choix : végétarien ou saumon fumé) vermicelles, crudités, menthe & sauce soja.

Brochette de bœuf mariné yakitori et emmental.

Sushis (au choix : végétarien ou poisson) & sauce soja sucrée.

Gyoza végétarien & sa sauce soja sucrée.

Salade Antipasti : aubergines grillées marinées, poivrons grillés, mozzarella, tomates confites, pesto.

Tagliata de bœuf à l'huile de truffe, roquette au pesto de basilic, tomates cerises, pignons de pin torréfiés.

Empanadas (au choix : viande, poulet, végétarien) & sauce salsa.