



MENU SÉMINAIRE

Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.

ENTRÉES (AU CHOIX)

- Houmous d'artichaut et sésame, saumon mariné, citron confit, vinaigrette aux épices sumac
- Carpaccio de filets de canettes, petit pois et légumes croquants, vinaigrette perlée
- Tartelette de tomates, sorbet concombre, ketchup tomate basilic

PLATS (AU CHOIX)

- Pavé de lieu en croûte de curcuma, purée de petits pois, poivre de timut
- Filet de volaille grillé, petits légumes, gratin de pommes de terre Agria
- Dos de cabillaud, pulpe d'agria olives Taggiasche, crème de morilles, jeunes pousses

DESSERTS (AU CHOIX)

- Pavlova myrtilles
- Salade de fraises, glace gingembre, tuile dentelle
- Arlette au miel de lavande, crème légère à l'amande

- Vin blanc & vin rouge (1 bouteille pour 3 personnes)
- Eaux minérales
- Café ou thé

Images et détails des menus non contractuels. Le prix par personne inclut le personnel de service et le matériel de réception.

MENU « FINGER FOOD »

Maximum 50 personnes



LE «VÉRITABLE» (1 PIÈCE)

- Poulet, laitue et tomate

LES DEMI BUNS AND ROLL'S (1 PIÈCE)

- Saumon fumé raifort

LES BUNS TRUFFADE (1 PIÈCE)

- Chiffonnade de volaille rôtie

LES VERRE RONDO (1 PIÈCE)

- Orecchiette à la caponatta

LE SECRET DU FROMAGER

- Pain Tranché d'accompagnement/30 Gr

LES « TEA TIME » SUCRÉS (2 PIÈCES)

- Tartelette Chocolat, caramel et noisette
- Chou craquelin praliné

LES PRIVILÈGES SUCRÉS (1 PIÈCE)

- Tartare de fruits au coulis de mangue



Cocktail 20 pièces composé de :

- 5 créations salées froides « Végétariennes »
- 4 créations salées froides « Mer »
- 3 créations salées froides « Terre »
- 3 créations salées chaudes
- 5 créations sucrées

VOTRE COCKTAIL 20 PIÈCES

PIÈCES FROIDES

- Mini artichaut fondant à la pâte d'olives noires et parmesan
- Chou gourmand esprit mimosa & ciboulette, brocoli en semoule
- Brochette perle de courgette, tomate confite et olive
- Chou façon caponata, lentilles épicées
- Millefeuille crumble tomate
- Roulé de crêpe aux herbes et saumon fumé
- Briochette rillettes de sardine et pointe de citron
- Mini blinis crème de citron perles d'arenkha
- Mini blinis crevette
- Bouchée de poulet façon salade Caesar
- Feuille à feuille de bresaola, tomate et roquette
- Volaille curry effiloché

PIÈCES CHAUDES

- Tartelette feuilletée à la tomate, parfum de basilic
- Mini hot-dog de dinde
- Gougère au fromage

PIÈCES SUCRÉES

- Mini Succès croquant à la groseille et amandes
- Chou pop-corn
- Duo fleurs confit fraise/confit abricot
- Pavlova vanille framboise coco
- Chocolat nougatine, ganache chocolat, caramel sel de Guérande

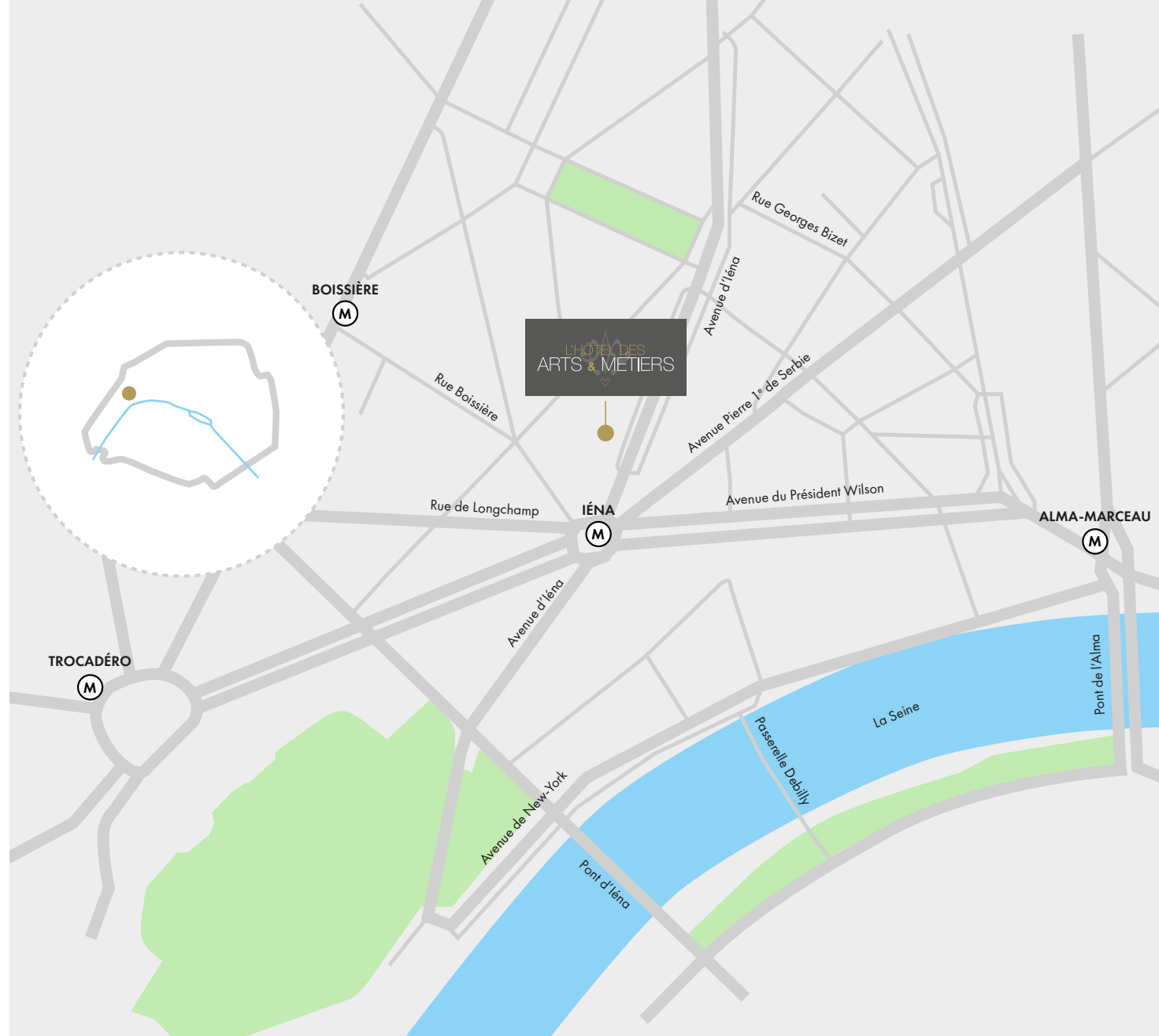
LOCALISATION ET ACCÈS

9 bis, avenue d'Iéna - 75116 Paris

Métro : Iéna (ligne 9) – sortie Musée Guimet

Bus : 32, 63

Parking public Kléber



www.prestige-sodexo.com

Service commercial

01 40 69 27 07

commercial.iena@sodexo-prestige.fr

REJOIGNEZ-NOUS



LIEUX & EVENEMENTS
PRESTIGE

sodexo^{*}