



paysan cuisinier / traiteur



*carte
de
cérémonies*



Les entrées

- Terrine de lapin Sarthois et brunoise de légumes de saison •
- Brick croustillante de brebis et betterave cuite au miel de forêt et graines de carvis •
- Rillettes de maquereaux coriandre et citron vert, pain de mie au levain •
- Saumon ou truite fumé bio à l'aneth et zeste de cumbawa •

Les viandes

- Agneau Sarthois farci aux petits légumes de saison et son duo de légumes en écrasé •
- Poularde aux échalotes confites et miel de forêt, Dhal de lentilles corail retour des Indes et poêlée de fenouil •
- Filet de canard Sarthois aux agrumes, quinoa et légumes racines glacés •

Les poissons

- Cassolette de lotte coco, quenelle de patate douce et tatin de fenouil •
 - Gratin de la mer au muscadet et trio de riz safrané •
- St Jacques en deux cuissons et noisettes concassées • *(du 15 octobre au 30 avril)*
- Parillade à la Catalane, ailolie maison au safran, verdure • *(poissons et crustacés grillés)*

Les fromages

- Trio de fromages régionaux et verdure de saison, vinaigrette framboise •

Les desserts

- Verrine mascarpone vanille des Indes et pommes caramélisées •
 - Trio de chocolat, mousse et crème à la fève tonka •
 - Nage de fruits de saison épicée •
- Les mini desserts *(mini bouchée Mississippi, macaron et gaspacho de fruits)* •

Thé et café

*Toutes nos préparations sont faites maison
et à base de produits exclusivement frais !*

Nos formules :

Buffet bio-plaisir 36€/personne

Entrée + Plat (viande ou poisson) + Fromage & verdure
(vaisselle et nappage)

Buffet bio-confort 43€/personne

Entrée + Plat (viande ou poisson) + Fromage & verdure + Dessert + Thé/Café
(vaisselle et nappage, serveurs(euses) au buffet pour 3h)

Service bio-gastro 49€/personne

Entrée + Plat (viande et poisson) + Granité + Fromage & verdure + Dessert + Thé/café
(vaisselle et nappage, service à table et à l'assiette)

Tarifs hors frais de livraison et d'installation



Bolanos François & Sabrina
Les Fosses - 72130 Saint Georges le Gaultier
tél. 06 27 20 25 40 / 06 48 20 64 70
bioterre@hotmail.fr - www.bioterre.fr