exocatering

Le buffet « Classic selection »

Un menu raffiné, sans excès

Comprend :

- Apéritif de bienvenue avec vin mousseux
- Bouchées de bienvenue
- MENU :
    1. Sélection de plats de base
    2. Dessert
- Boissons de base & vins en bouteille
- Open bar avec trois cocktails & snacks de fin de soirée
- Équipement de base avec choix de chaise :
    1. Table banquet ou table ronde (rotonde)
    2. Chaise Tiffany

**Le nombre de plats proposés (sélection de base) dépend du nombre d'invités. Voir p. 7 du catalogue des plats et services*

Apéritif de bienvenue :

- Prosecco ou vin mousseux grec

Bouchées de bienvenue :

- Bruschetta sur pain artisanal à l'anis avec katiki de Domokos, hiromeri de Tinos (jambon sec) & figue sèche
- Bruschetta sur pain artisanal à l'anis avec mousse de fromage de Tinos à la menthe, chutney de tomate ou confiture maison

MENU

Salades :

1. Tomates cerises à la sauce tomate, câpres, criste-marine & petroma de Tinos (fromage frais pressé)
2. Épinards, roquette, pomme, noix, fleurettes de chou-fleur rôties au four, petroma à la kopanisti de Tinos & vinaigrette au tahini, citron, aneth, moutarde & miel
3. Salade méditerranéenne aux pommes de terre bouillies, poivrons multicolores, câpres, oignon, persil & sauce à la moutarde **v**
4. Salade d'artichauts au couscous, tendres morceaux d'artichaut, tomate hachée, concombre, menthe, persil, coriandre, jus de citron & huile d'olive **v**
   - **Mousse de yaourt parfumée à la menthe, en supplément**
5. Salade de betteraves à la pomme acidulée & aux noix
6. Tzatziki

Entrées froides :

7. Plateau de fromages de Tinos
8. Plateau de charcuteries de Tinos
9. Tarte maison garnie de : graviera, courgette, oignon, pomme de terre, tomate & feta
10. Dolmadakia yalantzi (feuilles de vigne farcies sans viande) au riz & menthe **v**

Entrées chaudes :

11. Tyropita (feuilleté au fromage) aux fromages de Tinos
12. Champignon portobello farci au graviera, anthotyro, épinards, blettes & oignon

13. Pomme de terre farcie à la tomate, à l'oignon, à la menthe & à la feta

Pâtes :

14. Rigatoni aux poireaux, carottes, poivrons rouges, graviera de Tinos, basilic & crème blanche

Végétarien :

15. Imam bayildi (aubergine farcie) **v**

Plats principaux :

16. Échine de porc au jus de citron, moutarde, romarin & thym
17. Cuisse de poulet désossée au thym & au vin blanc
18. Poitrine de porc **grillée**
19. Bifteki de bœuf **grillé**

Accompagnements :

20. Pommes de terre grenaille au gros sel & aux herbes
21. Riz blanc aux poireaux, oignon nouveau et aneth

Desserts & douceurs

- Fruits de saison
- Gâteau mixte au biscuit & à la fraise (part de 100 g).

BOISSONS

Boissons de base :

- Sodas grecs
- Bières Nissos / Bières 0 %
- Eau en bouteille & eau gazeuse

Vin en bouteille :

1. Dama Koupa / Nico Lazaridi
2. Vales Koupa / Nico Lazaridi
3. Rigas Koupa / Nico Lazaridi

Open bar :

1. Cocktail bar entièrement équipé.
2. Équipement de bar professionnel (barware, passoires, shakers Boston, concasseurs de glace, tapis de bar, cuillères de bar, pailles, serviettes, etc.)
3. Cadre présentant les cocktails proposés.
4. Verres en verre pour les COCKTAILS et les boissons (verres old-fashioned) jusqu'à 1 h du matin, puis gobelets en plastique de qualité ou en carton kraft.

5. Ingrédients de grande qualité pour la préparation et la décoration des cocktails et des boissons classiques (purées de fruits frais, fruits et légumes frais, fruits tropicaux frais, citron vert, fruit de la passion, ananas, carambole, physalis, etc.)
6. Sodas, jus, liqueurs, sirops, bitters et autres ingrédients nécessaires à la préparation des cocktails et des boissons classiques.
7. Glace de qualité supérieure (pilée et en glaçons).
8. Conservateurs (bacs de stockage) pour la glace et les fruits.
9. Tenue adaptée du personnel, en harmonie avec l'esthétique de votre événement.
10. 2 à 3 bartenders professionnels
11. SPIRITUEUX : Gin / Rum / Vodka / Tequila / Whisky / Campari
12. COCKTAILS :

Snacks de fin de soirée :

- mini burgers
- mini hot-dogs

Équipement :

Table : Banquet ou table ronde avec nappe blanche
Chaise : Tiffanys
Assiette / Sous-assiette / Assiette à dessert :
Couverts : Roma
Verrerie : Strix
Serviettes :
Extras :