exocatering

Le buffet « Essential »

Minimaliste, moderne et élégant

Comprend :

- Apéritif de bienvenue avec vin mousseux & 1 spritz
- Bouchées de bienvenue
- MENU :
    1. Sélection de plats de base
    2. 1 risotto
    3. 1 carving
    4. Desserts
- Boissons de base & vins en bouteille de catégorie deluxe
- 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 bamboo

**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
- Spritz (au choix)
    1. Elderflower – *sauvignon, liqueur de fleur de sureau, soda*
    2. Campari - *prosecco, Campari ou bitter rouge, soda*
    3. Aperol – *prosecco, Aperol, soda*
    4. Pink Aperol - *pamplemousse rose, Aperol*
    5. Gangham – *prosecco, liqueur de limoncello, tonic*
    6. Pink Masticha – *pamplemousse rose, jus de citron, liqueur de mastiha*
    7. Bellini peach - *prosecco, purée de pêche, soda*
    8. Fruit Cup - *prosecco, vermouth bianco & rosso, soda*
    9. Gin basil* - *à base de gin, sirop de basilic, jus de citron, tonic citron*
    10. Hi Life* - *à base de gin, vin blanc chardonnay, fleur de sureau, soda*

Bouchées de bienvenue :

- Verrine de pomme de terre grenaille à la crème de kopanisti de Tinos
- Bruschetta sur pain artisanal à l'anis avec mousse de fromage de Tinos à la menthe, chutney de tomate ou confiture maison
- Macaron salé à la crème de fromage de Tinos, graines de pavot & poudre de louza

MENU

Salades :

1. Tomates cerises à la sauce tomate, criste-marine & petroma de Tinos (fromage frais pressé)
2. Roquette aux figues sèches, tomate hachée, orange, raisin, pignons de pin & vinaigrette à l'orange **v**
3. Salade d'artichauts au couscous (couscous ou boulgour), tendres morceaux d'artichaut, tomate hachée, concombre, menthe, persil, coriandre, jus de citron & huile d'olive **v**
4. Taboulé au boulgour, oignon haché, tomate, persil, menthe **v**
5. Légumes rôtis (fenouil, betterave, courgette, carotte, poireau & oignon) **v**
6. Salade de pois chiches aromatisée à l'oignon frais & sec, courgette, poivron de Florina, ail, romarin, thym, jus de citron **v**
7. Salade d'aubergines (melitzanosalata) **v**

Entrées froides :

8. Plateau de fromages de Tinos (graviera, boukies, malathouni & kariki) + Parmesan (meule évidée, avec les morceaux déjà découpés)

9. Plateau de charcuteries de Tinos + bresaola
10. Coin tinien avec artichauts, tomate séchée au soleil, câpres, olives & criste-marine
11. Dolmadakia (feuilles de vigne farcies) au riz, ciboulette & menthe **v**
    - Yaourt en supplément, servi à part




Entrées chaudes :

12. Tyropita (feuilleté au fromage) aux fromages de Tinos

Pâtes :

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

Végétarien :

14. Bifteki de légumes

Plats principaux :

15. Échine de porc au romarin & sauce au petimezi (mélasse de raisin)
16. Poitrine de porc **grillée**
17. Cuisse de poulet désossée au thym & au vin blanc
18. Bifteki de bœuf

Accompagnements :

19. Pommes de terre grenaille au beurre frais & gros sel
20. Riz semi-sauvage aux pignons de pin

Carving :

- Pièce de bœuf « sidirodromos » ***cuisson lente***

Live cooking station :

- Risotto aux noisettes, pesto de roquette & asperges

Pain :

- Au levain

Desserts & douceurs

- Fruits de saison
- Glace : chocolat, sorbet au citron, vanille de Madagascar, avec cônes et coupelles + toppings (+ sucre brun & feuilles de menthe)
- Pavlova avec deux choix de sauce (fraise & fruits rouges)
- Portokalopita (gâteau à l'orange)





BOISSONS

Boissons de base :

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

Vin en bouteille :

1. Paranga / Kir-Yianni
2. Paranga flower / Kir-Yianni
3. Dio Elies / Kir-Yianni

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 :

