exocatering

Buffet « Simple & fine »

Épuré et savoureux

Comprend :

- Apéritif de bienvenue avec vin mousseux grec & un spritz au choix
- Bouchées de bienvenue & grazing table
- MENU :
    1. Sélection de plats de base
    2. + 1 plat carving
    3. + 1 plat BBQ
    4. + 1 plat de fruits de mer en live cooking
    5. + 1 plat de poisson frais
    6. Dessert
- Boissons de base, café & vins en bouteille des Cyclades
- Open bar avec trois cocktails & snacks de fin de soirée
- Équipement premium :
    1. Table monastère en bois (table de réfectoire)
    2. Chaise cross back

**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 :

- Vin mousseux Karanikas Speciale
- 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 :

- Crostini à la fava (purée de pois cassés) et poulpe caramélisé
- Crostini à la mousse de tarama et à la poutargue
- Ceviche de pagre (fagri)

Grazing table :

- Assortiment de produits de Tinos : fromages, charcuteries, artichauts, câpres, criste-marine, olives, tomate séchée au soleil
- Assortiment de pains : pain traditionnel au levain, biscotte à l'anis, gressins, biscotte à la caroube
- Assortiment d'huiles d'olive, pâte de tomate
- Fruits, fruits secs, confiture maison
- Verrine de sauce tomate fraîche avec une boule de fromage de Tinos
- Macaron salé à la crème de fromage de Tinos, graines de pavot & louza





MENU

Salades :

1. Tomates cerises à la sauce tomate, criste-marine & petroma de Tinos (fromage frais pressé)
2. Salade de haricots variés aux épinards, roquette, haricots, pois chiches, haricots à œil noir, courgette, oignon nouveau & vinaigrette au miel, à la moutarde & à l'orange **v**
3. Salade d'artichauts au couscous, tendres morceaux d'artichaut, tomate hachée, concombre, menthe, persil, coriandre, jus de citron & huile d'olive **v**
4. Salade de légumes bouillis : courgette, brocoli, chou-fleur (servie avec le poisson) **v**
5. Ampelofasoula (haricots verts grimpants)

Entrées froides :

6. Assortiment de fromages et de charcuteries de Tinos
7. Tarte maison au graviera, courgette, oignon, pomme de terre, tomate & feta
8. Dolmadakia (feuilles de vigne farcies) au riz, ciboulette & menthe **v**
   - Yaourt en supplément, servi à part

Entrées chaudes :

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

Pâtes :

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

Végétarien :

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

Plats principaux :

12. Échine de porc au romarin & sauce au petimezi (mélasse de raisin)

Accompagnements :

13. Pommes de terre grenaille au beurre frais & gros sel

Carving :

- Pièce de bœuf « sidirodromos »

BBQ station :

- Rib eye black Angus d'Uruguay

Poisson :

- Filet de pagre (fagri) en papillote à l'ouzo, citron & aromates, sur un lit de julienne de courgette à la menthe & zeste de citron

Live cooking station :

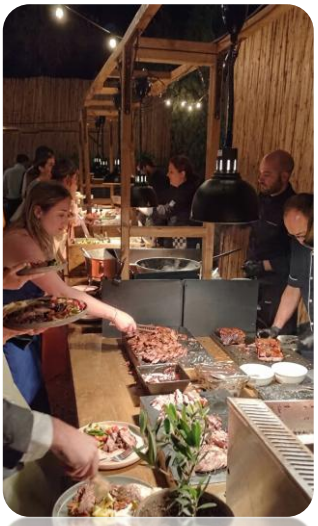
- Calamarata aux gambas

Pain :

- Au levain

Desserts & douceurs

- Fruits de saison
- Glace : chocolat, sorbet au citron ou tiramisu, vanille de Madagascar
- Cônes et coupelles + toppings





BOISSONS

Boissons de base :

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

Café :

- Espresso

Vin en bouteille :

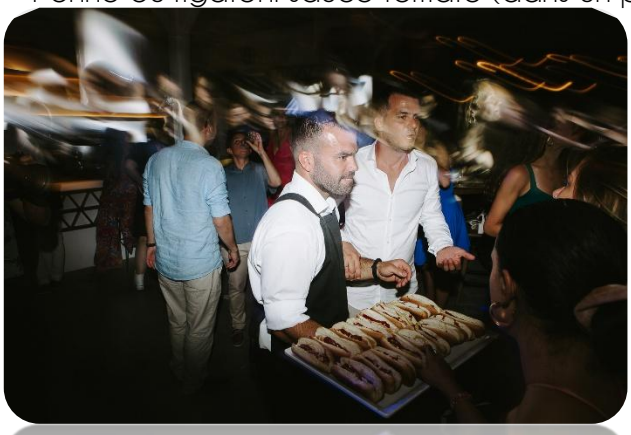
1. Alkar / Potamisi / Messarea
2. San ta Maratha / Assyrtiko / Hatzakis winery
3. Mavrose / Mavrotragano / T-oinos

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. Consommation estimée : 40 à 60 bouteilles
12. SPIRITUEUX : Gin / Rum / Vodka / Tequila / Whisky / Campari
13. COCKTAILS :
    1. Vodka Martini (vodka, vermouth sec, olive ou zeste de citron)
    2. Paloma
    3. Gin elderflower (gin, liqueur de fleur de sureau, concombre frais, jus de citron vert, eau gazeuse)

Snacks de fin de soirée :

- mini burgers
- mini hot-dogs
- Penne ou rigatoni sauce tomate (dans un petit bol kraft)





Équipement :

Table : Monastery no1
Chaise : Crossback
Assiette / Sous-assiette / Assiette à dessert :
Couverts : Roma
Verrerie : Strix
Serviettes :
Extras :

