Sommaire

Mot de présentation

Fiche de renseignements

Bouchées salées

Bouchées sucrées

Entrées

Plats chauds et plats enfants

Desserts & Gâteaux personnalisés

Formules

Suppléments

Bienvenue Au Bois Gourmand

Vous êtes en train d'organiser une réception, pour un mariage, un baptême, un départ à la retraite, ou tout simplement pour un bon moment entre amis. Une journée qui doit être inoubliable, de l'accueil de vos convives, à la dernière miette qui se trouvera dans leurs assiettes !

Toutes les propositions que vous trouverez ci-dessous ne sont pas figées. Nous pourrons ensemble convenir de modifier chaque bouchée, chaque plat, en fonction de ce que vous aimez ou recherchez.
N'hésitez donc pas à me faire des suggestions si vous souhaitez un plat en particulier. Ceux que vous trouverez ci-dessous ne sont que des exemples de plats réalisés lors de précédents événements.

Il est primordial que la journée que vous préparez soit à votre image, et le repas joue donc lui aussi un rôle important.

Enfin, sachez que chaque produit proposé ci-dessous est 100% fait-maison, et réalisé à la commande, avec des produits frais qui proviennent en majorité de nos producteurs locaux.

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

Nom, Prénom

Contact sur place le jour J (nom + téléphone)

Type d'événement

Thème de l'événement

Adresse de l'événement

Horaire de l'événement

Nombre de convives (estimé)

Type de formule (apéritif/repas/cocktail dinatoire)

Location jeux en bois (oui/non)

Présence du Food Truck (oui/non)

Réfrigérateur / Four sur place (oui/non)

Tables pour la présentation (combien de mètres)

Nappes prévues ? Souhaitées ?

LES BOUCHEES salées

1- Pic de crevette au chorizo
2- Gazpacho de tomate et framboise
3- Buns mousse de foie gras et compotée d'oignon
4- Roulé au saumon, fromage frais et sésame
5- Pain d'épices, chèvre et chorizo
6- Coque camembert, confit de griotte
7- Blinis rillette de maquereau et pomme
8- Panna cotta chou-fleur, gorgonzola, coulis poivron
9- Crème de betterave, râpé de chou-fleur au curry
10- Crème de poivron et chorizo
11- Buns saumon fumé, concombre et fromage aux herbes
12- Pic de poulet mariné au lait de coco et curry
13- Focaccia tomate et pesto
14- Wrap de thon et avocat
15- Buns mousse de chèvre, betterave et roquette
16- Maki saumon, concombre, fromage frais
17- Panna cotta champignon, chantilly bacon
18- Panna cotta courgette, coulis de tomate
19- Crêpe roulée champignon, bacon
20- Coque de houmous et aubergine
21 – Coque de houmous de betterave et radis
22- Soupe froide de courgette et chantilly de chèvre
23- Sucrine, mascarpone aux petits légumes, noix
24- Tiramisu tomate et basilic
25- Crackers, compotée d'oignon, chèvre et noix
25- Boulette de pois chiche, petit pois et cumin
26- Boulette de pois chiche et maïs

LES SPECIALITES bretonnes

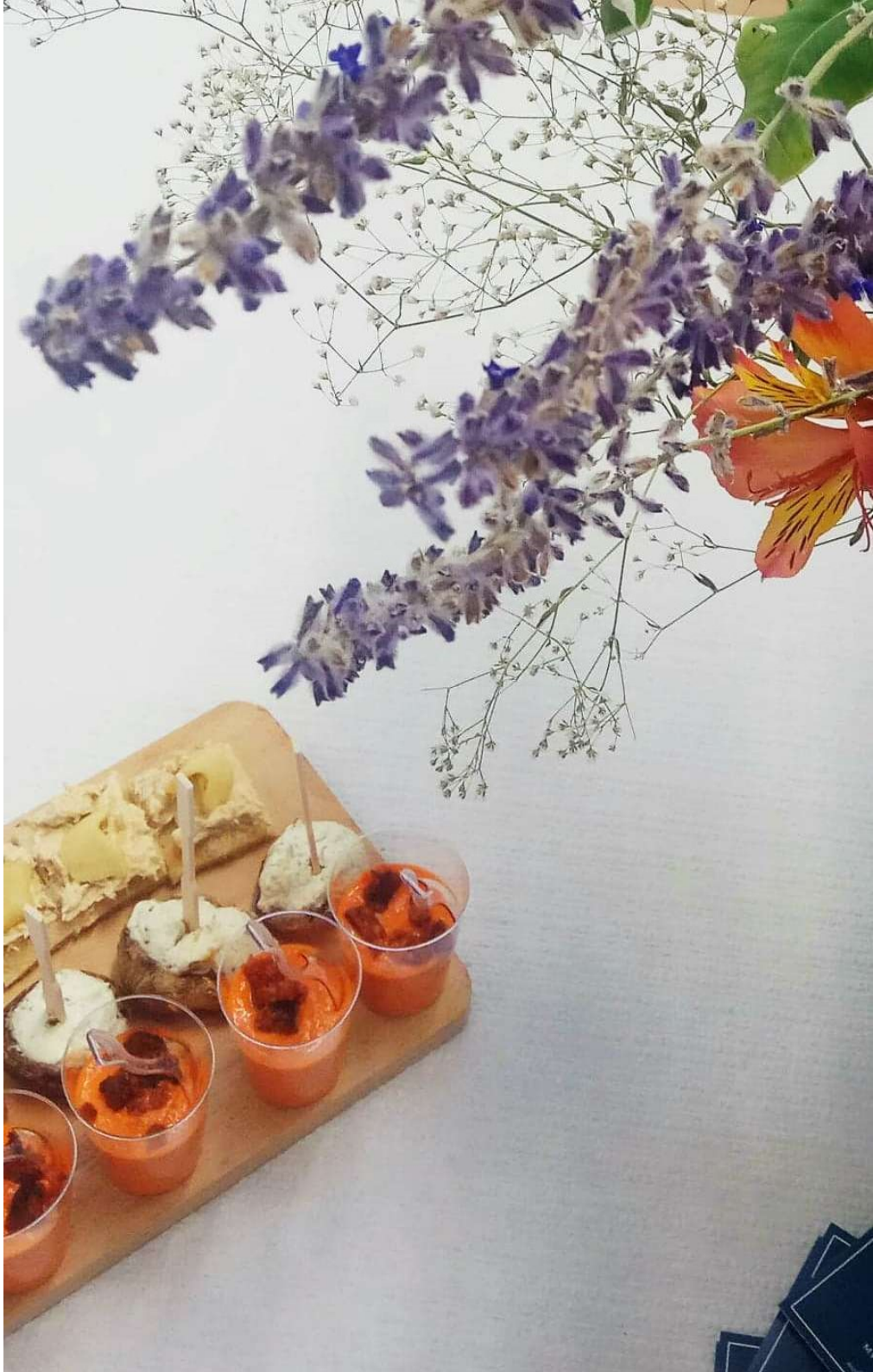
1- Galette au fromage, andouille de Guéméné et pomme
2- Soupe froide de carotte au sarrasin
3- Pic de poulet, crème de sarrasin
4- Coque sarrasin, andouille de Guéméné, oignons et fruits rouges
5- Galette roulée champignon, bacon
6- Sablé au sarrasin, mousse de poivron
7- Panna cotta infusée au sarrasin, coulis de tomate

LES BOUCHEES classiques

1- Croque-monsieur jambon, mozzarella
2- Gougères
3- Quiche lorraine
4- Champignon au fromage
5- Cake lard et olive
6- Brochette tomate, mozzarella
7- Saucisse cocktail feuilletée
8- Sablé parmesan, herbes de Provence

LES BOUCHEES sucrées

1- Macaron chocolat
2- Macaron vanille
3- Mousse au chocolat
4- Tatin de pomme sur sablé breton
5- Chou caramel
6- Tiramisu à la pomme
7- Cheesecake citron, spéculoos
8- Feuilletée chantilly et fruits de saison
9- Panna cotta ananas et noix de coco
10- Moelleux citron, framboise
11- Moelleux chocolat, crème de marron
12- Fondant chocolat
13- Meringue aux amandes
14- Panna cotta caramel beurre salé
15- Panna cotta framboise
16- Tartelette aux fruits de saison
17- Tartelette au citron meringuée
18- Gâteau nantais (moelleux amande, glaçage rhum)



LES ENTREES

Accompagnées de salade verte et crème de balsamique

1. Crumble de tomate au parmesan

2. Cheesecake de saumon fumé, citron et aneth

3. Salade de sarrasin, agrumes et légumes de saison

4. Panna cotta champignon et bacon et poêlée de champignons

5. Gaufre au sarrasin, crème d'avocat, pickles d'oignon, radis

6. Terrine de viande et mayonnaise maison

7. Soupe froide de courgette et mousse de chèvre, façon île flottante

8. Flan de courgette au curry

9. Autres entrées à définir ensemble … !

LE PLATEAU DE FROMAGE

Assortiment de 3 fromages au choix, avec beurre et pain

LES PLATS CHAUDS

N'HESITEZ PAS A ME FAIRE VOS PROPOSITIONS !

IL NE S'AGIT LA QUE D'IDEES DE PLATS REALISES POUR DE PRECEDENTES COMMANDES

Tous les plats sont déclinables en version végétarienne
Accompagnement au choix : riz, semoule de blé nature ou épicée, écrasé de pommes de terre, blé, ratatouille

1. Dos de cabillaud en croûte de chorizo

2. Lieu à la toscane (sauce crémeuse, épinard, tomate, parmesan)

3. Poulet coco/curry aux légumes de saison

4. Poulet chasseur au cidre (champignon, carotte, pomme)

5. Mafé de poulet

6. Chili con carne (ou végétarien aux pois chiches)

7. Poulet au chorizo et à la tomate

8. Poulet Tikka Massala

9. Assortiment libanais (Pita, houmous, taboulé aux herbes, Kefta de bœuf)

10. Cuisse de canard, brochette de tomate, sauce échalotte (+2€)

11. Filet mignon façon Orloff (bacon et emmental)

LES PLATS ENFANTS

Accompagnés de potatoes ou des accompagnements adultes

1- Grands nuggets maison

2- Jambon braisé

3- Ou choix des adultes

LES DESSERTS à l'assiette

Toutes les bouchées sucrées sont également déclinables en desserts individuels

1. Tartelette aux 3 chocolats
2. Tartelette aux fruits de saison, crème pâtissière
3. Pavlova aux fruits de saison
4. Tartelette meringuée à l'orange et aux amandes
5. Simple millefeuille, crème citron et fruits rouges
5. Riz au lait et caramel beurre salé
6. Tartelette au chocolat et caramel fondant aux cacahuètes

LES GATEAUX PERSONNALISES

40€ le gâteau de 10-12 parts

Number/Letter Cake (10-12 pers) – saveurs au choix

Gâteau à thème (10-12 pers) – décors et saveurs au choix

Gâteau pâtissier (parts à définir) – fraisier, charlotte,...

LES FORMULES

Formule « apéritif » : à partir de 6.50€/personne (7 bouchées)

Comptez au minimum 7 bouchées salées par convives, et jusqu'à 10 ou 12.

Formule « cocktail dînatoire » : à partir de 17.50€/personne (15 salées + 5 sucrées)

Comptez au minimum 15 bouchées salées et 5 bouchées sucrées par convives, et jusqu'à 18 salées et 5 sucrées.

Formule « repas classique » : 19€/adulte et 14€/enfant

Pour une entrée (ou 5 bouchées salées), un plat et un dessert (ou 5 bouchées sucrées)

Plateau de fromage : 4.50€/personne

3 fromages au choix, beurre et pain (pain individuel ou pain de campagne)

LES SUPPLEMENTS

Location des jeux en bois géants *(Puissance 4, Passe-trappe, Mikado, Morpion)*	40€ le week-end
Frais kilométriques	0.45€/km
Présence du Food Truck	frais km à 0.75€/km + service
Service - Présence (non obligatoire, sauf si Food Truck)	20€/h (+10€/h/serveur supplémentaire)
Nappe	6€/nappe (à rendre sale)
Vaisselle	2.50€/personne (à rendre sale)