

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 pourrions 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)

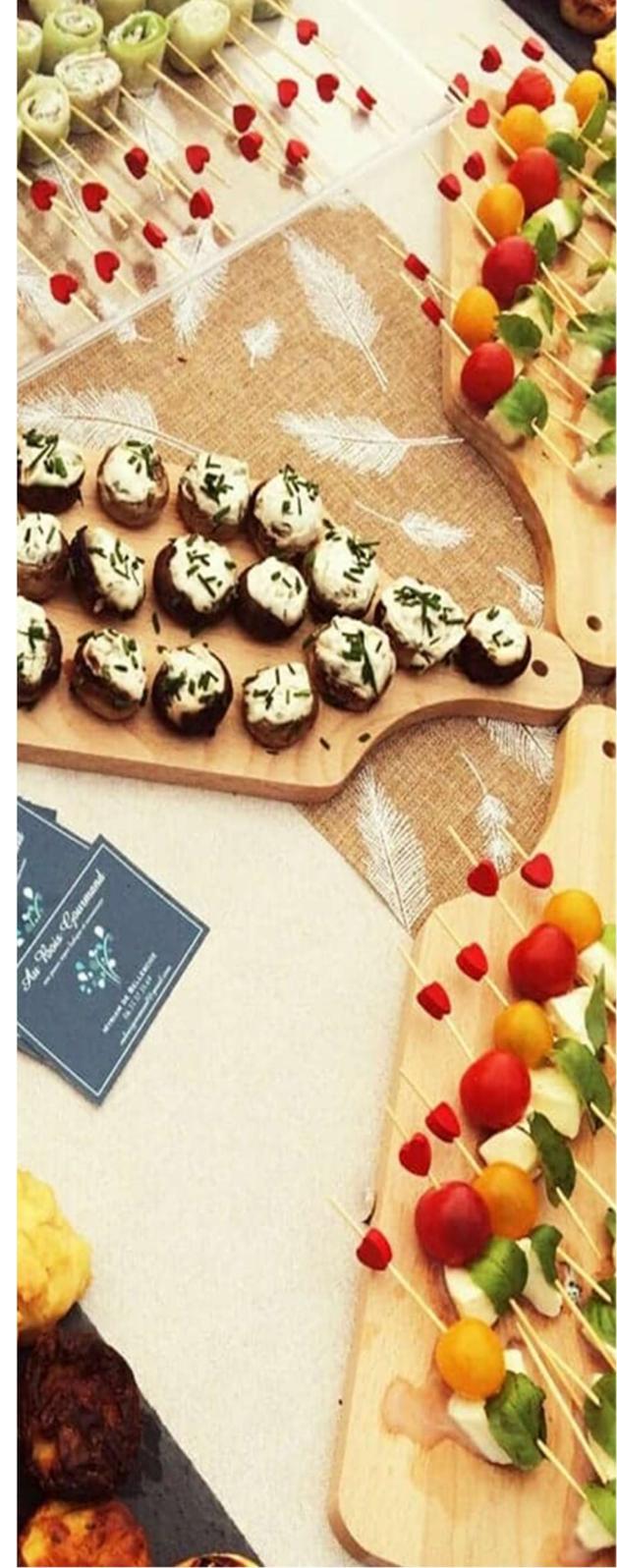
Allergies mariés/convives (préciser)

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- Cake tomate séchée, fêta, olive noire
- 9- Crème de betterave, râpé de chou-fleur au curry
- 10- Coque boudin noir et compotée de pomme
- 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- Coque crème d'artichaut et tomate séchée
- 19- Crêpe roulée champignon, bacon
- 20- Coque de houmous et aubergine
- 21 - Coque de houmous de betterave et radis
- 22- Rillettes de radis noir
- 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- Velouté au coco de Paimpol et bacon
- 5- Galette roulée champignon, bacon
- 6- Sablé au sarrasin, mousse de poivron
- 7- Panna cotta infusée au sarrasin, coulis de tomate

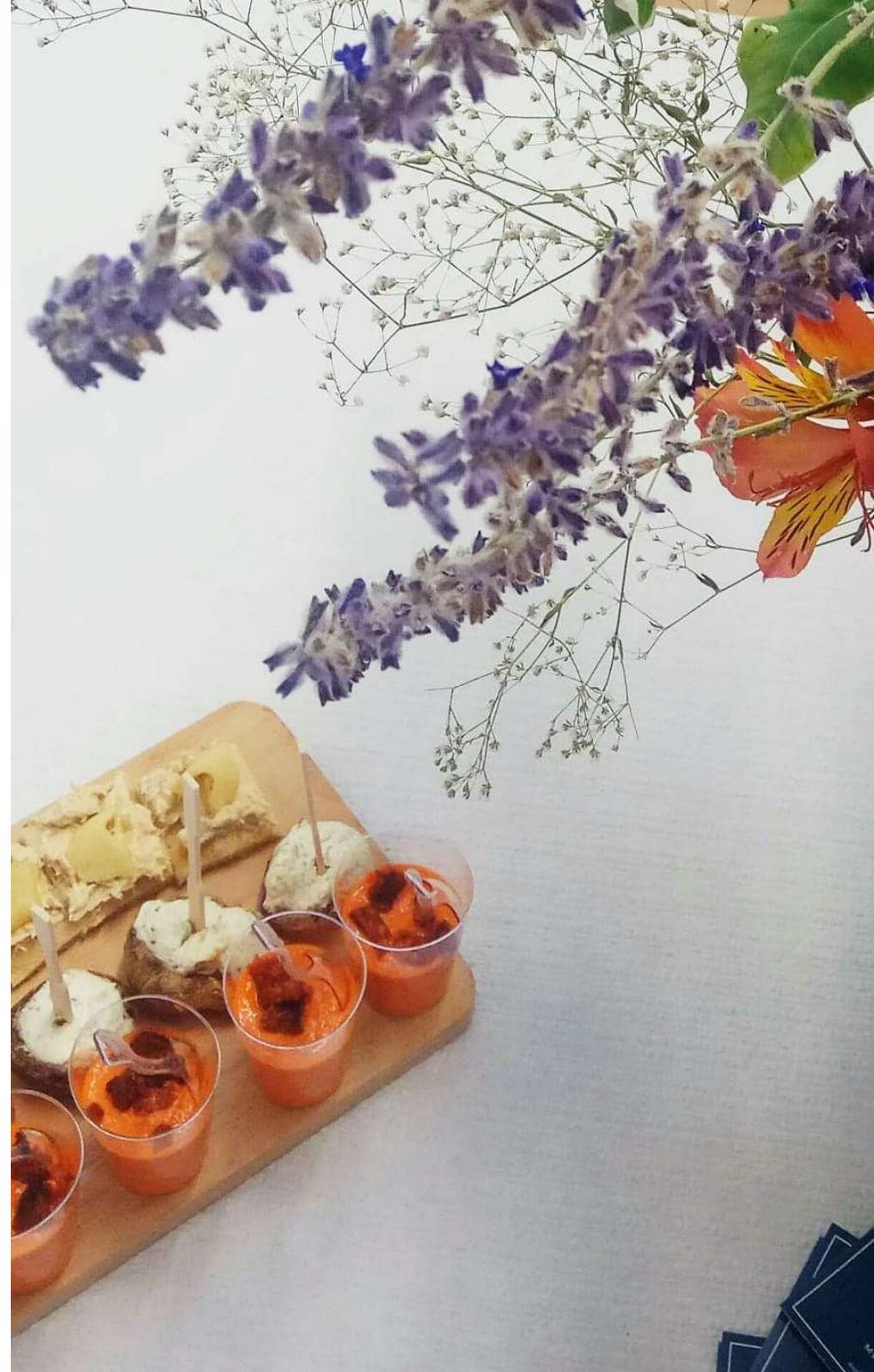
LES BOUCHEES classiques

- 1- Club sandwich jambon, mimolette
- 2- Gougères aux 3 fromages
- 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 crème caramel
- 6- Tiramisu à la pomme
- 7- Cheesecake citron, spéculoos
- 8- Tartelette aux noix
- 9- Panna cotta ananas et noix de coco
- 10- Moelleux citron, framboise
- 11- Génoise, crème vanille et fraise
- 12- Fondant chocolat
- 13- Meringue aux amandes
- 14- Panna cotta, coulis de framboise
- 15- Tartelette aux fruits de saison
- 16- Tartelette citron meringuée
- 17- Chou crème vanille



LES ENTREES

Accompagnées de salade verte et crème de balsamique

1. Crumble de tomate au parmesan
2. Cheesecake de saumon fumé, crème citron et aneth, concombre
3. Salade de sarrasin, agrumes et légumes de saison
4. Panna cotta champignon et bacon, poêlée de champignons
5. Gaufre au sarrasin, crème d'avocat, pamplemousse, crevette
6. Terrine de viande et mayonnaise maison
7. Assortiment de rillettes (thon et betterave / jambon et tomate séchée / maquereau et moutarde) + blinis sarrasin
8. Flan de courgette au curry

LE PLATEAU DE FROMAGE

Assortiment de 3 fromages au choix, avec pain et beurre

LES PLATS CHAUDS (n'hésitez pas à me faire vos propositions !)

LES POISSONS

- Dos de cabillaud en croûte de chorizo ou en croûte de parmesan et amandes
- Dos de lieu noir à la toscane (sauce crémeuse, épinard, tomate séchée, parmesan)

LES POULETS

- Poulet chasseur au cidre (champignon, carotte, pomme, lard, oignon)
- Poulet coco/curry aux légumes de saison
- Mafé de poulet (sauce au beurre de cacahuète)
- Poulet Tikka Massala à l'indienne

LES BŒUFS

- Les plats de bœufs sont mijotés, avec une sauce au choix

LES PORCS

- Filet mignon façon Orloff (bacon et emmental)
- Filet mignon mijoté (sauce au choix)

LES AUTRES

- Assortiment libanais (Pita, houmous, taboulé aux herbes, Kefta de bœuf)
- Médaillon de veau en croûtes colorées (tomate, sésame, herbes)

LES PLATS ENFANTS

- Filets de poulet panés aux céréales + potatoes **OU** plat adulte en portion réduite



LES ACCOMPAGNEMENTS (1 féculent + 1 légume)

- Semoule de blé nature ou épicée
- Ecrasé de pomme de terre
- Pomme grenailles natures ou au curry
- Riz nature ou au sésame grillé

- Flan de légumes
- Carotte rôtie au four
- Ratatouille

LES DESSERTS à l'assiette (les bouchées sucrées sont également déclinables en dessert individuel)

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. 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 8-10 parts

Number/Letter Cake - saveurs au choix

Gâteau à thème - décors et saveurs au choix

Gâteau pâtissier (nombre de parts à définir)



LES FORMULES

Formule « apéritif » : à partir de 5.10€/personne

Comptez entre 6 et 9 bouchées par personne.

Formule « cocktail dînatoire » : à partir de 14.45€/personne (13 salées + 4 sucrées)

Comptez au minimum 13 bouchées salées et 4 bouchées sucrées par convives, et jusqu'à 18 salées et 6 sucrées.

Formule « repas classique » : 21€/adulte et 14€/enfant

Pour une entrée (ou 4 bouchées salées), un plat et un dessert (ou 4 bouchées sucrées)

Plateau de fromage : 5.50€/personne

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

LES SUPPLEMENTS

Frais kilométriques

0.55€/km

Présence du Food Truck

frais km à 0.85€/km + service

Service - Présence (non obligatoire, sauf si Food Truck)

20€/h (+15€/h/serveur supplémentaire)

Nappe (beige ou bleue effet « lin »)

à rendre sale : 8€/nappe

à rendre propre : 4€/nappe

LES PRESTATAIRES COMPLEMENTAIRES

Décoration

My Happy Company

Location de vaisselle

Ouest Loc Réception (Pluneret)

Tout se Loue (Séné)

Location jeux en bois XXL

Jeux pêche tes comtes