

Sommaire

Mot de présentation

Fiche de renseignements

Bouchées salées

Bouchées sucrées

Entrées

Plats chauds et plats enfants

Desserts & Gâteaux personnalisés

Formules

Suppléments et Prestataires complémentaires

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.

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 recette proposée ci-dessous est 100% fait-maison, et réalisée à la commande, avec des produits frais.

FICHE DE RENSEIGNEMENTS

Nom, Prénom

Contact sur place le jour J (nom + téléphone)

Type d'événement

Adresse de l'événement

Horaire de l'événement

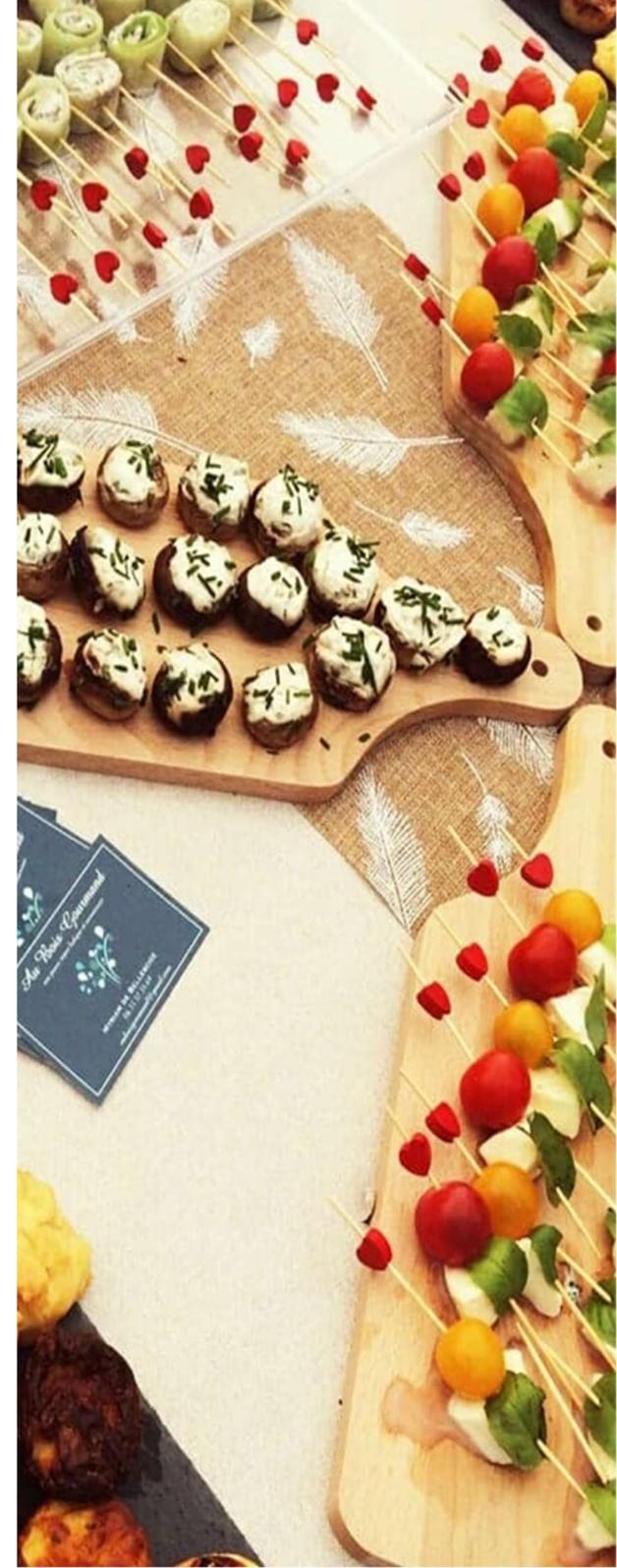
Nombre de convives (estimé)

Type de formule (apéritif/repas/cocktail dinatoire)

Allergies mariés/convives (préciser)

Présence du Food Truck (oui/non)

Réfrigérateur / Four sur place (oui/non)



LES BOUCHEES originales

- 1- Pic de crevette au chorizo
- 2- Gazpacho de tomate et framboise (en saison)
- 3- Buns crème de chèvre, betterave et roquette
- 4- Muffin pesto, raisin sec et tomate séchée
- 5- Pain d'épices, chèvre et chorizo
- 6- Coque camembert, confit de griotte
- 7- Blinis rillettes de maquereau et pomme
- 8- Cake tomate séchée, fêta, olive noire
- 9- Velouté carotte au lait de coco
- 10- Concombre, ricotta vanillée, pistache
- 11- Crackers, boudin noir et pomme au four
- 12- Buns saumon fumé, concombre et fromage aux herbes
- 13- Pic de poulet mariné au lait de coco et curry
- 14- Verrine tzatziki, bâtonnets concombre et carotte
- 15- Ceviche de poisson blanc au lait de coco et citron vert
- 16- Panna cotta bacon, coulis de tomate
- 17- Panna cotta champignon, coulis tomate
- 18- Crème d'avocat au mascarpone, crevette, pamplemousse
- 19- Guacamole, mozzarella et poivron confit
- 20- Coque de houmous et aubergine
- 21- Coque de houmous de betterave et radis
- 22- Coque crème d'artichaut et tomate séchée
- 23- Crackers, compotée d'oignon, chèvre et noix
- 24- Brochette de grison, bille mozzarella au thym et huile d'olive
- 25- Sucrine, mascarpone aux petits légumes, noix
- 26- Boulette de pois chiche, petit pois et cumin

LES SPECIALITES bretonnes

- 1- Galette au fromage, andouille de Guéméné et pomme
- 2- Velouté de carotte au sarrasin
- 3- Pic de poulet, crème de sarrasin
- 4- Velouté au coco de Paimpol et bacon
- 5- Galette saucisse
- 6- Sablé au sarrasin, mousse de poivron
- 7- Panna cotta infusée au sarrasin, coulis de tomate
- 8- Crumble de sarrasin, crème mascarpone au bleu, poire

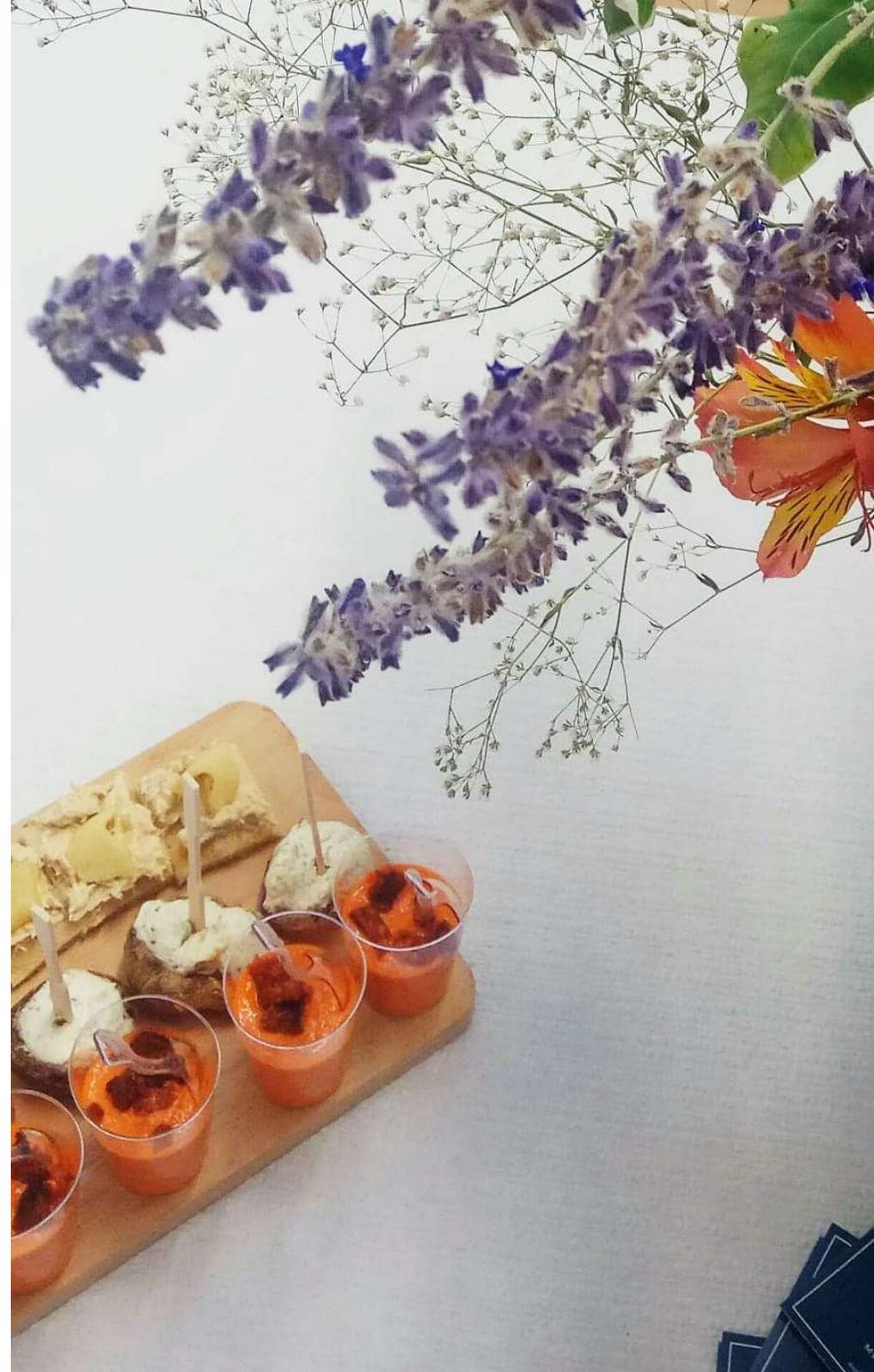
LES BOUCHEES classiques

- 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 (de mai à octobre)
- 7- Sablé parmesan, herbes de Provence



LES BOUCHEES sucrées

- 1- Macaron (collaboration avec Pierre Morel) - saveurs au choix
- 2- Crumble pomme et sarrasin
- 3- Mousse au chocolat
- 4- Tatin de pomme sur sablé breton
- 5- Meringue aux amandes
- 6- Tiramisu à la pomme
- 7- Tiramisu poire et crème châtaigne
- 8- Cheesecake citron, spéculoos
- 9- Panna cotta, coulis de fruits rouges
- 10- Panna cotta ananas et noix de coco
- 11- Moelleux citron, framboise
- 12- Tartelette citron meringuée
- 13- Fondant chocolat
- 14- Fondant chocolat et crème à la châtaigne
- 15- Tartelette aux noix
- 16- Tartelette aux fruits de saison
- 17- Palet breton, crème vanillée, abricot et pistache (en saison)
- 18- Palet breton, crème mascarpone au chouchen et framboise (en saison)



LES ENTREES

Accompagnées de salade verte et crème de balsamique

1. **Crumble de tomate** (marinée au balsamique et à l'ail) **au parmesan** - en saison
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 aux herbes**
5. **Pancake 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**
9. **Ceviche de poisson blanc, lait de coco, citron vert, radis et petits pois**
10. **Salade fraîcheur billes de melon, pastèque, mozzarella et menthe** - en saison

LES PLATS CHAUDS – déclinables en version végétarienne

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 VOLAILLES

- Volaille au cidre (champignon, carotte, pomme, lard, oignon)
- Volaille crémeuse au lait de coco et curry
- Volaille façon Tikka Massala à l'indienne

LES BŒUFS

- Bœuf mijoté aux pommes de terre et jus à l'orange et estragon
- Bœuf mijoté aux champignons, lard et oignon (avec ou sans moutarde)

LES PORCS

- Filet mignon façon Orloff (bacon et emmental)
- Médailon de filet mignon en croûte colorée (persil ou tomate ou sésame noir)
- Pulled Pork (effiloché de porc, cuisson 5h, saveurs sucrées/salées)

LES PLATS ENFANTS

- Filets de poulet panés + potatoes
- Wrap de poulet (froid) + paquet de chips
- Plat adulte en portion réduite



LES ACCOMPAGNEMENTS (1 féculent et/ou 1 légume)

- Semoule de blé nature ou épicée
- Riz nature ou au sésame grillé
- Pommes grenailles natures ou au curry

- Poêlée de légumes (petits pois, fève et carottes)
- Ratatouille
- Carotte ou poireau rôtie

LES DESSERTS à l'assiette

1. Bouchées sucrées en version à l'assiette
2. Tartelette aux fruits de saison, crème pâtissière
3. Tartelette aux 3 chocolats
4. Tartelette meringuée à l'orange et aux amandes
5. Tartelette au chocolat, caramel fondant aux cacahuètes
5. Riz au lait et caramel beurre salé
6. Gâteau pâtissier (recette à définir ensemble) - à partir de 30€ pour 6 parts
7. Number Cake ou Letter Cake (citron/fruits rouges ou 3 chocolats ou tutti frutti) - 35€ pour 8-10 parts



LES FORMULES

Formule « apéritif » : à partir de 5.70€/personne

Comptez entre 6 et 9 bouchées par personne.

Formule « cocktail dînatoire » : à partir de 16.15€/personne (13 salées + 4 sucrées)

Comptez au minimum 13 bouchées salées et 4 bouchées sucrées par convives, et jusqu'à 17 salées et 5 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)
+1,50€/personne avec du pain (tranché ou individuel)*

Plateau de fromage : 6€/personne

Pour 1 pain, 1 beurre et 3 choix de fromage (parmi Comté, Chèvre cendré, Brie, Camembert, Ossau-Iraty, Saint Albray, Tomme de Savoie)

LES SUPPLEMENTS

Frais kilométriques

0.75€/km

Présence du Food Truck

frais km à 0.95€/km + temps de service

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

25€/h (+20€/h/serveur supplémentaire)

LES PRESTATAIRES COMPLEMENTAIRES

Décoration – Arche de ballons

My Happy Company

Location de vaisselle

Tout se Loue – Séné

Location jeux en bois XXL

Jeux pêche tes comtes

Gâteau de bonbons

La Fée Louwen