

Sommaire

Fiche de renseignements

Formules

Bouchées salées

Bouchées sucrées et mini gourmandises sucrées

Entrées

Plats chauds et plats enfants

Desserts

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 leur assiette !

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)

Avec ou sans service



LES FORMULES *(à partir de 20 personnes)*

PETIT PLATEAU APERITIF - 6.80€/personne

Comprend 6 bouchées/personne - Installation et plateaux inclus

GRAND PLATEAU APERITIF - 10.20€/personne

Comprend 9 bouchées/personne - Installation et plateaux inclus

COCKTAIL dînatoire ou déjeuner - 20.50€/personne

Comprend 12 bouchées salées + 1 part de tarte salée + 5 bouchées sucrées/personne - Installation et plateaux inclus

PETIT-DEJEUNER - 6.50€/personne

Comprend 1 thé ou café + 1 jus + 3 minis gourmandises sucrées /personne - Installation et plateaux inclus

BRUNCH - 17.50€/personne

Comprend le « petit-déjeuner »

+ œufs brouillés + petite salade composée + poitrine fumée grillé + mini buns saumon fumé/avocat + fromage blanc/granola/fruits - Installation et plateaux inclus

REPAS CLASSIQUE - 22.50€/personne

Comprend entrée (ou 4 bouchées salées) + plat + dessert (ou 4 bouchées sucrées) + pain individuel

Boissons, sel/poivre, vaisselle et nappage sont à votre charge

PLATEAUX FROMAGE OU CHARCUTERIE - 6€/personne

Comprend 3 sortes de fromages ou charcuterie, du pain et du beurre salé

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- Pomme grenaille, sauce tartare, mozzarella, lard
- 7- Blinis rillettes de maquereau et pomme
- 8- Cake tomate séchée, fêta, olive noire
- 9- Blinis, crème mascarpone citron/aneth, saumon fumé
- 10- Concombre, ricotta vanillée, pistache
- 11- Blinis, boudin blanc et pomme
- 12- Buns saumon fumé, concombre et fromage échalotte
- 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 (ou champignon), coulis de tomate
- 17- Crêpe roulée, crème de champignon, bacon
- 18- Crème d'avocat au mascarpone, crevette, pamplemousse
- 19- Encornet à l'ail et au persil
- 20- Coque de houmous et aubergine
- 21- Ballotine de poulet et pesto
- 22- Coque crème d'artichaut et tomate séchée
- 23- Chou au chèvre, saumon fumé, et pesto
- 24- Brochette de grison, bille mozzarella au thym et huile d'olive
- 25- Poulet tandoori et ananas
- 26- Club sandwich aubergine, courgette, fêta, menthe

LES SPECIALITES bretonnes

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

LES BOUCHEES classiques

- 1- Club sandwich jambon, mimolette, roquette
- 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

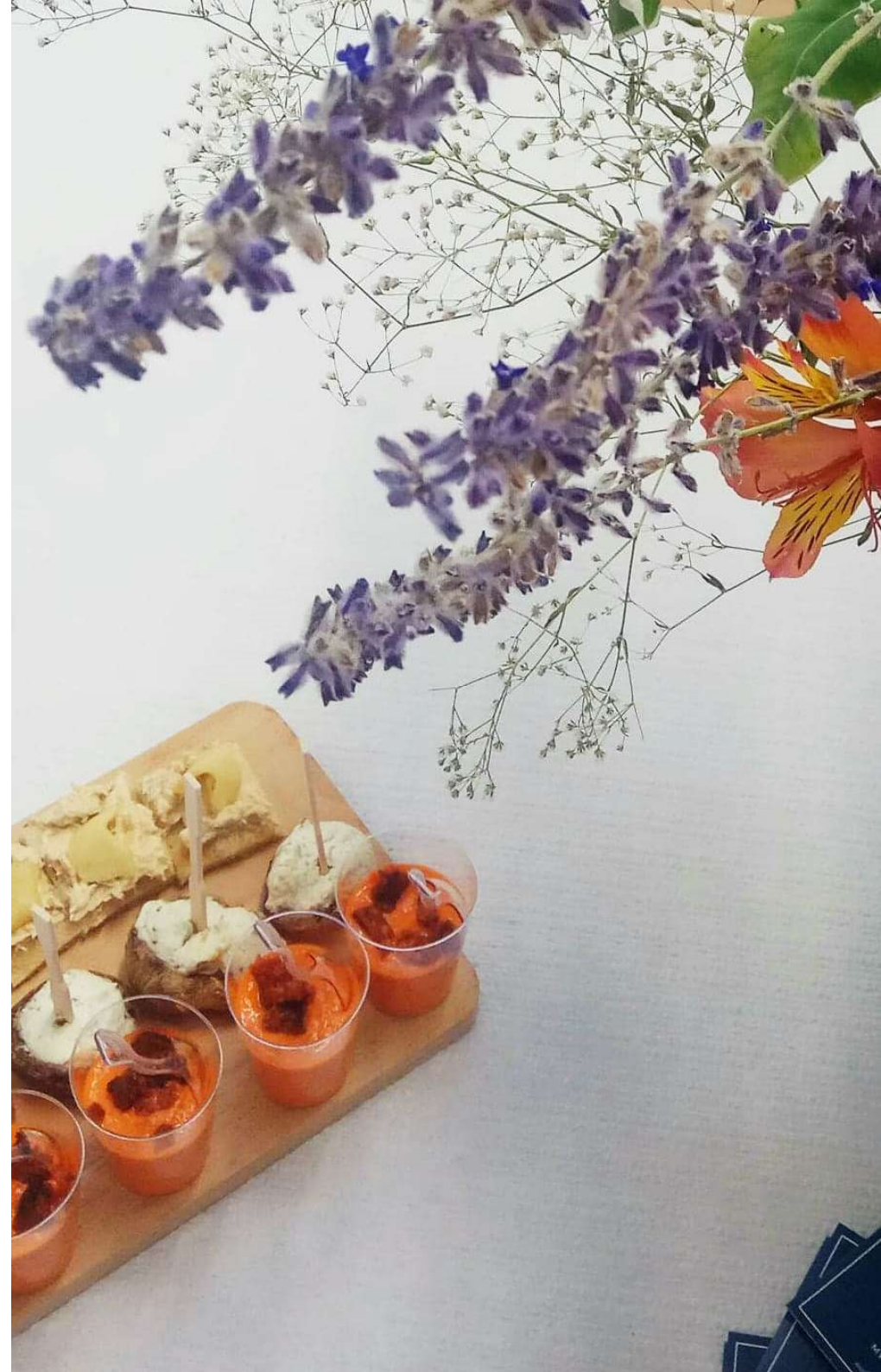


LES BOUCHEES sucrées

- 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
- 6- Tiramisu pomme caramélisée et caramel beurre salé
- 8- Cheesecake citron, spéculoos
- 9- Panna cotta, coulis de fruits rouges
- 11- Moelleux citron, framboise
- 12- Tartelette citron meringuée
- 13- Moelleux chocolat, sarrasin
- 14- Fondant chocolat et crème à la châtaigne
- 15- Tartelette aux noix
- 16- Tartelette aux fruits de saison
- 17- Palet breton, crème mascarpone au chouchen et framboise (en saison)
- 18- Far breton
- 19- Tartelette chocolat et caramel beurre salé

LES MINIS GOURMANDISES sucrées

- | | |
|---------------------|--------------------|
| 1- Brownie | 6- Chouquette |
| 2- Madeleine | 7- Moelleux citron |
| 3- Cookie | 8- Cake chocolat |
| 4- Pain au chocolat | 9- Banana Bread |
| 5- Croissant | 10- Pancake |



LES ENTREES

Accompagnées de salade verte et crème de balsamique

1. Crumble de tomate au parmesan - en saison
2. Cheesecake de saumon fumé, crème citron et aneth, concombre
3. Crème de champignon, bacon grillé, poêlée de champignons aux herbes
4. Pancake salé, crème d'avocat, pamplemousse, crevette
5. Terrine de viande et mayonnaise maison
6. Flan de courgette au curry
7. Ceviche de poisson blanc, lait de coco, citron vert, radis et petits pois
8. 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/amandes
- Colombo de la mer

LES VOLAILLES

- Volaille au cidre (champignon, carotte, pomme, lard, oignon)
- Volaille crémeuse au lait de coco et curry

LES BŒUFS

- Bœuf mijoté aux pommes de terre et jus à l'orange et estragon
- Bœuf mijoté aux champignons, lard et oignon

LES PORCS

- Pulled Pork (effiloché de porc, cuisson 5h, saveurs sucrées/salées)
- Médaillon de filet mignon en croûte de sésame noir

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

- Jardinière de légumes
- Ratatouille
- Carotte rôtie

LES DESSERTS

1. Bouchées sucrées en version à l'assiette
2. Tartelette aux fruits de saison, crème pâtissière vanillé ou crème pâtissière chouchen
3. Tartelette aux 3 chocolats
4. Tartelette meringuée aux agrumes
5. Tartelette au chocolat, caramel fondant aux cacahuètes
6. Gâteau pâtissier (recette à définir ensemble) - à partir de 30€ pour 6 parts
7. Number Cake ou Letter Cake (citron meringué/fruits rouges ou chocolat/praliné ou vanille/fruits rouges) - 35€ pour 8-10 parts



LES SUPPLEMENTS

Frais kilométriques - zone 1 / zone 2 / zone 3

30€ / 45€ / 60€

Présence du Food Truck

+10€/zone + temps de service

Temps de service – (non obligatoire, sauf si Food Truck)

25€/h (+20€/h/serveur supplémentaire)

LES PRESTATAIRES COMPLEMENTAIRES

Décoration et arche de ballons

My Happy Company

Location de vaisselle (livraison et reprise sur place, vaisselle à rendre sale)

Tout se Loue – Séné

Location jeux en bois XXL

Jeux pêche tes comtes

Gâteau de bonbons

La Fée Louwen