Cocktail Apéritif

Mises en bouche

- Caviar de bœuf Charolais, baie de goji, espuma wasabi

- Nougat de foie gras entier IGP Sud-Ouest

- Langoustine smoothie

- Saumon bio, carotte-yuzu, lait d'amande

- Tartare de Saint Jacques, passion et grenades

- #V Tutti crudités et pointe de mascarpone

Esprit Tapas

- Bonbons de crevettes sauvages, sauce salsa a la mangue

- Champignon de Paris farci, coques et jambon Bellota

- Pintxo moelleux, langoustine, beurre d'algue, oignon confit et tuile de Parmesan

- Croque-finger au jambon à la truffe

- Le Petit Potager
Légumes crus, légumes cuits, légumes farcis sur un terreau parmesan-cacao

- #V Wrap de barigoule d'artichaut confit et tapenade, coleslaw et herbes fraiches

- #V Gaspacho de légumes
- Carotte - mangue - poivron
- Tomate – fraise – basilic

INCLUS
Verrerie,
glaçons, glace pilée,
habillage des buffets, service

#V_ végétarien

ESPRIT.TRAITEUR

Cocktail Apéritif

ATELIERS ANIMÉS COTÉ TERRE

#V Chez Madame Tomates

- Gaspacho de tomate fraiche, sorbet piquillos

- Tomates anciennes

Accompagnements :
Mozzarella Burrata, Di bufala et Fumée
Huile d'olive Alexis Muñoz
Crème de balsamique
Crostini de tapenade et crostini au caviar d'Aubergine

Copains comme Cochon & Canard

- Découpe et cornets de salaisons de porc noir de Bigorre AOP
(saucisson, pâté en croûte, jambon)

- Pot de rillettes de canard IGP Sud-Ouest, mouillettes aux
cacahuètes

Pain de campagne de la maison Beauhaire

- **OPTION** Découpe de foie gras IGP Sud Ouest
et assortiment de chutneys maison (oignon-raisin, poivron-framboise)

Cochon pattes noires

- Découpe de jambon Pata Negra
100% Bellota – 36 mois d'affinage –
beurre de baratte et tartare de tomate
(100 personnes minimum)

#V_ végétarien

ESPRIT.TRAITEUR

Cocktail Apéritif

ATELIERS ANIMÉS COTÉ MER

Atelier huitres Marennes

- Nature tout simplement
Citron, vinaigre d'échalote, beurre de baratte, pain de seigle

- Tartare d'Huître et Saint Jacques,

- Huître tiède au bouillon de jambon ibérique

Dégustations Océanes

- Brouillade aux oursins, mouillette de pain au citron

- Pressé de crabe, espuma wasabi, sarrasin grillé

- Boîte de sardines marinées et coquillages au cresson

- **OPTION** Plateau de fruits de mer
Huîtres, crevettes sauvages, bulots, coquillages
Citron, vinaigre d'échalote, beurre de baratte, pain de seigle

Atelier Saumon

- Saumon bio fumé sous cloche devant les invités

- Découpe de saumon mariné gravlax

- Tartare de saumon mariné, condiment exotique

Cocktail Apéritif

LIVE COOKING

Original Tacos

Des petites galettes garnies d'un guacamole maison, tartare de légumes, sauce salsa du chef, cheddar et d'oignons frits
Crevettes sauvages OU poulet fermier du Gers mariné

La Plancha

- Saint-Jacques et jambon Pata Negra

- Chipirons au piment d'Espelette

- Tataki de canard IGP Sud-Ouest

- **OPTION** - Cèpes et foie gras frais IGP Sud-Ouest grillés, tartare de champignons

- **OPTION** – Thon Rossini au foie gras frais IGP Sud-Ouest

Recettes réalisées devant vous par nos Chefs

- Poulpe grillé au piment d'Espelette, artichaut épineux, soubise au parmesan, jus de viande , siphon d'aïoli

- Saint Jacques au Serrano et risotto à la crème d'Ossau

- Tranche de homard, gaspacho homard-coco et salade croquante de céleri, concombre et radis

Menu Expression

Entrées

- Crabe et gambas vierge de fruits et légumes, salade d'herbes, vinaigrette passion

Ou

- Le foie gras originel IGP Sud -Ouest, fraicheur framboise-fenouil, croustillant au pain du jardin

Plats

- Filet de canette grillé et laqué au miel
Betterave, pommes grenailles confites, pickles d'oignons rouges

Ou

-Pièce de veau cuit sept heures, jus onctueux corsé au piment d'Espelette, polenta de maïs Grand Roux Basque, soubise et jus de persillade

Desserts

- Déclinaison d'entremets croquants et fondants
Entremet croustillant chocolat - caramel
Entremet fruits rouges - pistache
Entremet passion-coco

INCLUS
Pain, eaux minérales en bouteille en verre, café, thé, infusion nappage et l'art de la table

Menu Privilège

Entrées

- Saint -Jacques et asperges vertes, Sorbet piquillos de « Philippe Faur »,
Crumble de parmesan à l'encre de seiche

Ou

- Déclinaison autour du foie gras IGP Sud -Ouest
Foie gras entier mi - cuit au naturel, foie gras au piment d'Espelette et
Serrano en rouleau de printemps, Chutney de cerises noires

Plats

- Le petit canard des Landes …
Le filet rôti, la cuisse en croquette, girolles et artichauts au jus,
soubise au Parmesan, grenailles, émulsion verveine

Ou

- Le Bœuf braisé, jus miroir, espuma de pomme de terre aux cèpes,
légumes grillés au barbecue

Desserts

- Déclinaison d'entremets croquants et fondants
Entremet croustillant chocolat - caramel
Entremet fruits rouges - pistache
Entremet passion-coco

INCLUS
Pain, eaux minérales en bouteille en verre, café, thé, infusion
nappage et l'art de la table

Menu Exception

Entrées

- Langoustine, gaspacho homard-coco, salade croquante de cèleri, pomme granny smith et radis

Ou

- Foie gras IGP Sud-Ouest, artichaut, courge grillée et pralin de cèpe, soubise, sabayon au goût grillé

Plats

- Filet mignon de veau grillé, garni de pignons et girolles, jeunes légumes au beurre fumé et pomme darphin

Ou

- Tournedos de filet de bœuf grillé, nappé d'un jus monté au beurre de foie gras, espuma de pomme de terre aux cèpes, légumes grillés au barbecue

Desserts

- Pavlova aux fraises gariguettes, mousse de petit suisse, streudel et sorbet framboise piquillos

Ou

- Entremet crousti-fondant Choc-olive, pop sarrasin et glace huile d'olive

Ou

- Déclinaison d'entremets croquants et fondants

Entremet croustillant chocolat - caramel
Entremet fruits rouges - pistache
Entremet passion-coco

INCLUS
Pain, eaux minérales en bouteille en verre, café, thé, infusion
nappage et l'art de la table

ESPRIT.TRAITEUR

Menu Ovation

Entrées

- Homard bleu grillé, piment d'Espelette, artichaut épineux, soubise au parmesan, jus terre et mer, siphon d'aïoli

Ou

- Foie gras frais IGP Sud-Ouest grillé, cèpes, émulsion de bouillon de volaille, œuf parfait, croûton brioché au cacao poivré, truffe d'été

Plats

- Carré d'agneau de lait des Pyrénées, jus naturel safrané, raviole au Gorgonzola, petits légumes crus et cuits

Ou

- Filet mignon de veau du Ségala grillé, garni de pignons et girolles, jeunes légumes au beurre fumé et pomme darphin, truffe d'été

Ou

- Tournedos de filet de bœuf d'Aubrac, nappé d'un jus monté au beurre de foie gras, condiment et truffe d'été , pomme purée en hommage à Joël Robuchon

Fromages & Desserts

- Planche de fromages de Chez Betty ou Xavier, confiture de figues violettes et pâte de coing

&

- Pavlova aux fraises gariguettes, mousse de petit suisse, streudel et sorbet framboise piquillos

Ou

- Entremet crousti-fondant Choc-olive, pop sarrasin et glace huile d'olive

Ou

- Déclinaison d'entremets croquants et fondants

Entremet croustillant chocolat - caramel
Entremet fruits rouges - pistache
Entremet passion-coco

INCLUS
Pain, eaux minérales en bouteille en verre, café, thé, infusion
nappage et l'art de la table

ESPRIT.TRAITEUR

Le Grand Buffet

Tapas

- #✓Galette de barigoule d'artichaut confit et tapenade, coleslaw et herbes fraiches

- Champignon de Paris farci, crevette et jambon

- La vraie tortilla et chorizo grillé

Copains comme Cochon & Canard

- Découpe & cornets de salaisons porc noir de Bigorre (jambon, saucisson et pâté en croûte)

- Pot de rillettes de canard et mouillettes

- Foie gras IGP Sud Ouest et assortiment de chutneys (oignon-raisin, poivron-framboise)

Pain de campagne de la maison Beauhaire

Le petit potager

- Légumes crus, légumes cuits, légumes farcis sur un terreau parmesan-cacao

#✓Gaspacho de légumes
- Carotte - mangue - poivron
- Gaspacho de tomate fraiche, sorbet piquillos

- Tomates anciennes

Accompagnements :
Mozzarella Burrata, et Di bufala
Huile d'olive Alexis Muñoz
Crème de balsamique
Crostini de tapenade et crostini au caviar d'Aubergine

Station Cuisine et Grillades
Devant vous par nos chefs

- Cèpes et foie gras frais IGP Sud-ouest grillés, tartare de champignons

- Poulpe grillé au piment d'Espelette, artichaut épineux, soubise au parmesan, jus terre et mer, siphon d'aïoli

- Côte de bœuf grillée, pommes de terre grenailles, fleur de sel, thym, ciboulette

Fromages

#✓Planche de fromages de Chez Betty ou Xavier
- Taillerie de 4 fromages du Maître affineur
Confiture de figues violettes et pâte de coing

La grande table à desserts :

- Entremet crousti-fondant chocolat-passion

- Salade de fraises Gariguettes comme des tomates, pesto sucré et sorbet basilic

- Panna cotta coco, fraîcheur de pastèque à la menthe, sablé breton

- Petits Gâteaux !
De délicieuses petites tartelettes déclinées en de multiples saveurs :

  - *Chocolat au lait -praliné -nougatine*
  - *Ananas-mangue-crumble coco*
  - *Citron-framboise-meringue croquante*

INCLUS
Pain, eaux minérales en bouteille en verre, café, thé, infusion

ESPRIT.TRAITEUR