PRESTATIONS TRAITEUR

AUTOMNE – HIVER 2019/2020 | SOLIGNAT TRAITEUR – ESCAPE HUNT CLERMONT-FERRAND

ESCAPE HUNT

EXCITEMENT. UNLOCKED.

Solignat TRAITEUR

2020 Travelers' Choice™

Tripadvisor

FORMULE CLASSIQUE

10 BOUCHÉES SALÉES PAR PERSONNE, AU CHOIX PARMI :

- Macaron aux foies de volailles et Cognac
- Capuccino de potimarron et brisures de châtaignes
- Toast de pain de campagne et andouilles à la moutarde
- Mini piémontaise aux câprons
- Cube de saumon mariné sur salade de lentilles vertes
- Club rillettes de thon, mayonnaise aux épices
- Mini clafouti au bleu d'Auvergne
- Bol de salade de choux rouges et raisins
- Verrine de crème de Cantal, chips de campagne
- Cuillère de betteraves rouges râpées et saumon fumé
- Millefeuille de coppa et boudin blanc aux pommes
- Sablé lentilles et crème de boudin noir
- Pommes de terre au safran, gambas et œufs de truite
- Tartelette de cabillaud au curry

PLATEAU DE FROMAGES DE LA RÉGION

ASSORTIMENT DE DESSERTS DU CHEF

BOISSONS SOFTS : EAU, SODAS, THÉ, CAFÉ

ESCAPE HUNT

FORMULE ÉLÉGANTE

10 BOUCHÉES SALÉES PAR PERSONNE, AU CHOIX PARMI :

- Chaud froid de volaille sur barquette d'endives
- Chèvre frais au paprika et aux raisins accompagnés de ses gressins
- Chips de pain d'épices et foie gras de canard
- Courgettes farcies au bleu d'Auvergne et noix
- Foie gras maison sur pain aux céréales
- Marmelade de poire et foie gras aux quatre épices
- Mini-tartelette au poulet et curry
- Pic de crevettes marinées au basilic
- Poire et bleu d'Auvergne sur chips de pain d'épices
- Cake au chèvre, aux tomates confi tes et au basilic
- Cake au Bleu d'Auvergne et aux poires
- Mini-burger artichauts / tomate grillée / saumon
- Mini-burger tomate / basilic / chèvre
- Mini-burger rillette de thon aux trois poivres
- Mini-burger au saumon fumé
- Mini-club sandwich aux deux saumons et agrumes confits
- Mini-club sandwich mousse de canard et purée de mangue
- Mini-club sandwich poivrons tomates sur pain aux noix
- Mini-club sandwich tzatzíki sur pain nordique
- Brochette de poulet à la provençale
- Brochette de coppa et mozzarella au pesto
- Brochette de bresaola et papaye
- Carpaccio de bœuf, huile d'olives aux herbes fraîches
- Caviar d'aubergine, ricotta et coppa
- Cuillère de Saint-Jacques mi-cuite au citron et à la ciboulette
- Cuillère de tartare de saumon, crème acidulée
- Cuillère de tartare de tomates et boulgour
- Guacamole et chips de jambon d'Auvergne
- Mousse de betterave rouge sur thon frais mariné
- Mousse de brocolis, jambon d'Auvergne
- Perles de saumon et mousse de panais
- Purée de lentilles corail, saumon fumé mi-cuit
- Salade de quinoa, œufs de truite et truite fumée
- Salpicon de tomates sur tapenade et sésames grillées
- Taboulé au crabe et œufs de saumon
- Tartare de bœuf et œuf de caille
- Tartare de Saint Pierre légèrement acidulé
- Velouté de lentilles vertes du Puy
- Verrines de crudités de saison

PLATEAU DE FROMAGES DE LA RÉGION
ASSORTIMENT DE DESSERTS DU CHEF
BOISSONS SOFTS : EAU, SODAS, THÉ, CAFÉ

ESCAPE HUNT

GRILLE TARIFAIRE

FORMULE CLASSIQUE → 20€ HT par personne

FORMULE ELEGANTE → 24€ HT par personne

ACCOMPAGNEMENTS - SUPPLÉMENTS

PLATEAU DE CHARCUTERIE → 3€ HT par personne

ASSORTIMENT DE VINS → 4€ HT par personne

CHAMPAGNE → 30€ HT par bouteille

BIERES → 2,50€ HT par personne

ESCAPE HUNT

CONTACTS

Nous sommes impatients de travailler avec vous pour personnaliser votre événement.
Besoin d'un renseignement ?

Escape Hunt Clermont-Ferrand

108 avenue du Brezet, 63100 Clermont-Ferrand
clermont-ferrand@escapehunt.com
+33 (0)9 83 59 60 90
www.escapehunt.com/clermont-ferrand/

@escapehuntcfe

www.facebook.com/escapehuntclermontferrandfrance/

ESCAPE HUNT