

A vous de choisir, selon vos goûts

Et vos envies !

C'est avec un très grand plaisir que j'ai pris connaissance de votre demande de devis concernant votre manifestation. Je vous remercie de votre confiance et espère, par avance, que nos propositions sauront retenir votre attention.

Nos prestations sont étendues hors taxes. La vaisselle, la mise en place, la livraison, Le nappage le service (1/25 personnes). Sur devis ou conditions particulière, ou prêt gratuit
Tous nos produits sont frais et généreusement servis.
Possibilité de repas, Bar Mitzvah, Cacher et hallal.

Sur devis : paella, couscous, tajine, méchoui, choucroute, cochon de lait, cassoulet, buffet froid et ou chaud, brunch, plancha géante..

« Trouvez ci-dessous, les exemples pouvant convenir pour vos repas de famille, anniversaire, départ en retraite, mariage, baptême, communion, ou tous simplement vous faire plaisir ! »

Mariage
Baptême
Communion
C.E
Comité des fêtes
Anniversaire
Evènement...

www.aeanlm.com

En option :

Chef à domicile
Animations
Dj-présentateur
Eclairages de salle
Décorations perso

AEA.com

4, cours du Port

33 390 Blaye

05 57 42 1773

Apéritif au choix à construire ensemble (fontaine à cocktail offerte des 50 Pax)

Antipasti et tapas + 5 € par personne

Amuses bouches salés chauds et froids (6 pièces par personne)

Entrées au choix :

Buffet de charcuterie et condiments

Foie gras de canard mi-cuit aux fruits de saison et pain d'épices

Tartare de St Jacques sur crème de poids gourmand parfumée à la menthe douce

Aumônière de St Jacques au Chablis

Plats au choix :

Magret grillé aux cèpes, fagot d'asperges bardé et gratin Dauphinois (sauce cèpes)

Pavé de bœuf au jus d'huitres, fagot d'asperges bardé et gratin Dauphinois (sauce vin)

Brochettes de Gambas à la téquila au piment et rizotto aux Gambas et cœur d'artichaut

Ardoise de fromage et confiture de cerise noire

Desserts au choix :

Moelleux chocolat et caramel fondant

Pannacotta à la mangue et passion

Aumônière pomme-beurre salé

Menu à partir
de 29€

Notre prestation comprend la livraison et reprise, la mise en place et le nappage du buffet, les verres, les serviettes tissus damassées blanc, le service 1/30 pers.

N.B. : Le matériel manquant, brisé ou détérioré vous sera facturé au tarif de remplacement.

Apéritif au choix à construire ensemble (fontaine à cocktail offerte des 50 Pax)

Antipasti et tapas + 5 € par personne

Amuses bouches salés chauds et froids (6 pièces par personne)

Entrées au choix :

Salade Landaise géante

(Roquette et mâche, pignons de pain, tomates cerise, gésiers confits, magrets séchés, foie gras mi-cuit sur brioche grillé et vinaigrette à l'huile de truffe)

Duo de tartare de saumon et poêlé de St Jacques marinées aux tomates confites

Pavé de saumon fumé à chaud aux épices douces, sauce beurre blanc

Origami de cabillaud, St Jacques et écrevisses sauce Porto

Plats au choix :

Filet de canette rôti, aux poires Williams caramélisées, fondant de vitelotte (sauce Muscat)

Tournedos de veau, écrasé de pommes de terre, copeaux de foie gras sauce aux morilles

Papillote de capitaine et de gambas en feuille de bananier, riz sauvage (sauce oseille)

(Mariné à huile de sésame, citronnelle, persil Thai, échalote et bisque de crustacés)

Pavé de Sandre grillé sur lit de fèves fraîches, asperges vertes et cèpes bouchon

Ardoise de fromage et confiture de cerise noire (pain spéciaux)

Desserts au choix :

Vérine mascarpone et fruits rouges

Pyramide chocolat-crème brûlée

Rubis chocolat blanc-framboise et fruits rouges cuisinés

Menu à partir
De 39 €/per

Notre prestation comprend la livraison et reprise, la mise en place et le nappage du buffet, les verres, les serviettes tissus damassées blanc, le service 1/30 pers.

Apéritif au choix à construire ensemble (fontaine à cocktail offerte des 50 Pax)

Antipasti et tapas

Amuses bouches salés chauds et froids (6 pièces par personne)

Entrée au choix :

Escalope de foie gras de canard sur tartare de mangue et brochette de gambas

Déclinaison de foie gras de canard mi-cuit

(Soufflé de foie et duxelles de pruneaux à l'Armagnac, briochette de foie aux figues, bombons de foie)

Pavé de saumon mariné au jus d'huitres, soja, agrumes et Espuma citron vert coco

Cassolette océane à la bisque de homard

(Crevettes, filets de rouget, noix de St Jacques, petits légumes, sauce cognac, bisque de homard)

Menu à partir
De 49 €/pers

Plats au choix :

Tournedos Rosini sur mini-blinis de pommes de terre, cèpes et sauce foie gras

Filet de bœuf en brioche, girolles caramélisés et sauce poivre vert

Souris d'Agneau confit au jus de thym et flan de duxelles de champignons

Cassolette d'écrevisses en feuilletage et sauce Nantua

Pavé d'Ombrine à la méditerranéenne et chaire de Homard

(Olive noir, concassé de tomates et pesto au parmesan)

Ardoise de Brebis et pate de coin (pain tigrés)

Dessert au choix :

Sphère chocolat macaronade

Influence framboise et fruits rouges cuisinés

Impérial chocolat mandarine

Café gourmand

AEA.com

4, cours du Port

33 390 Blaye

05 57 42 1773