



### **Option de buffets pour l'apéritif**

**Buffets au choix sans supplément (jusqu'à 300 personnes, un buffet, au dessus de 300 personnes, deux buffets).**

#### **Buffet au four:**

- Fucacha aux légumes – Zuccinis, tomates, poivrons.
- Fucacha au mouton et à la téhina (purée de graines de sésames).
- Fucacha aux tomates épicées.
- Calezone aux champignons.

#### **Buffet sandwiches:**

- Sandwich Fucacha
- Sandwich Ciabatta: tranches de saucisson pastrami et de charcuterie fumée, mayonnaise, moutarde, choux mariné, tranches de tomates, concombres, laitue, cornichons et oignons rouges.

#### **Buffet "ailé":**

Ailes de poulets avec trois sauces différentes: sauce soja et miel, sauce barbecue, sauce ail, citron et menthe.

#### **Buffet pâtes:**

Pâtes aux oeufs et/ou pâtes de riz sautées de différentes façons – avec des légumes, des oeufs et des aiguillettes de poulet.

#### **Buffet soupes:**

Les soupes sont servies avec un supplément d'oignons rouges, de ciboulette, de coûtons, graines de tournesols, graine de blé et tabasco.

- Soupe de lentilles noires et de poitrine d'oie fumée
- Soupe orange: variété de légumes oranges et gingembre
- Soupe d'aubergines grillées
- Soupe d'oignons ...



### **Buffets supplémentaires au choix (en supplément)**

#### **Buffet Sushi 10 shekels par personnes (minimum de 4000 shekels):**

Maki Sushi, In Side Out, Nigri Sushi, Sashimi, Thon rouge, saumon, dorade, Soja, Wassabi, Gingembre mariné et sésames noires.

#### **Buffet Mexicain, 5 shekels par personne:**

Tortillas chaudes, Nachos, Guacamole – pâte d'avocat épicées, sauce tomate, Chile con carne et aiguillettes de poulets avec poivrons et maïs.

#### **Buffet mini-burger, 5 shekels par personne:**

Petits pains avec boulettes de viande de boeuf, du chou mariné, des tranches de tomates, des concombres, de l'oignon rouge, des champignons fris avec des oignons et de la poitrine d'oie fumée, du ketchup, de la mayonnaise et une sauce barbecue.

#### **Buffet Dim Sam, 10 shekels par personne:**

Boulettes chinoises à la vapeur fourrées à différents goûts.



**Apéritifs présentés dans de petites assiettes individuelles (3 sortes au choix)**

- Tranches de poitrine d'oie sur feuilles vertes avec crispy de pommes de terre douces.
- Médaillon de chorisos sur un lit de chimi chiuri et de tomates cerises grillées.
- Aiguillettes de poulet grillées avec poivrons grillés, pesto et roquette
- Tortilla roulée avec du rostbeef, guacamole et tomates
- Petites boulettes de mouton sur un lit de tehina verte
- Morceaux de saumon mariné avec des pâtes de riz sur un lit de salade japonaise
- Foie d'oie avec marmelade de pommes et de balsamique réduit
- Sushi de différentes sortes + 10 shekels
- Tapas aux anchois portebella et calmette au vinaigre de vin
- Carpaccio de veau avec pâtes de riz croustillantes au vinaigre balsamique et à l'huile d'olive
- Carpaccio de poisson avec sauce misso et mirin
- Cebiche de poisson à l'huile de sésame et oignon vert
- Fleur de courgette avec ratatouille sur un lit d'aubergines sautées

**Apéritifs présentés sur un plateau (3 sortes au choix)**

- Bruschetta de fois de canard coupés
- Brochette de filet de veau teriyaki
- Brochette de saumon tampoura
- Tartare de thon rouge avec crispy de pommes de terre
- Kebab de poissons blancs et citrons marinés
- Dim Sam fourrés au poulet et aux légumes
- Petite tasse de gaspaccio (en été)
- Petite tasse de crème de carotte au parfum d'orange et gingembre
- Champignons panés au pain japonais et épices
- Champignons au four avec épices et mélange de noisettes
- Brochettes de poulet au citron, moutarde et romarin
- Brochette de poulet au beurre de cacao
- Brochette de coquelet et légumes en Teriyaki
- Sachet de pilot fouré de crème de pomme de terre douces
- Sauté d'aubergines avec ratatouille servit dans un bol de pâte brisée
- Cubes de melon enrobés de morceau de steak mariné
- Coquille de pâte avec tapenade de tomates séchées et basilique.
- Crêpes roulées au saumon fumé et avocats



### Salades (6 sortes au choix)

Différentes sortes de laitues et de feuilles de roquette avec fruits frais et noisettes

Salade d'épinards avec oignons fris et champignons frais servis dans une marinade d'orange

Salade Arugula et mini épinards avec tranches d'artichauts sautés au balsamique, servis avec des tranches de tortillas croustillantes

Tomates cerises avec oignon rouge et arômes dans une vinaigrette au citron

Salade de grenade avec céleri et menthe (selon la saison)

Taboulet avec raisin, épices et poivrons grillés

Salades de petits batons de carottes et coriandre avec poivron piquant frais, ail et citron

Champignon sauce citron et persil

Salade de choux avec graines et noix de pécan de sucre dans une sauce soja

Lentilles noires avec cubes de carottes, oignons fris et graines de fleuve

...

Salade de tomates avec poivrons piquant, et citron confit

Taboulet

Aubergines au vinaigre doux couronnées de tehina

Salade de fenouils et céleris avec roquette et rondelles d'orange (selon la saison)

Salade d'haricots verts avec oignons rouge, menthe et cacahuètes écrasées

Salade thaïlandaise: morceau de papaye, carotte, radis et coloraby (navet) dans une sauce soja, citron et coriandre

Salade de betteraves, poires, soja et roquette

Cubes de pomme de terre douce, sirop d'érable et origan

Salade de Quinoa avec oignons verts, menthe et huile d'olive

\* sur chaque table une assiette d'antipastis de légumes grillés au feu de bois sera servie accompagnée d'une fucacha fraîche



### **Suppléments chauds: (trois sortes au choix)**

- Barques de pommes de terre à l'huile d'olive et au romarin
- Pommes de terre au four avec oignons et petites carottes
- Racines au four avec thym, ail, vin blanc et vinaigre balsamique
- Plov – riz boukharien (ouzbek) avec carottes, graines de cumin, graines de pois-chiche
- Riz jasmin à la vapeur de lait de noix de coco et aux pommes, servit avec des épices fraîches et du gingembre
- Riz blanc avec riz sauvage parfumé aux feuilles de lauriers et de verveine
- Paella – riz avec variété de légumes parfumés au safran
- Couscous servit avec légumes au four au chili doux et soja
- Gnocci aux pommes de terre avec légumes et pesto
- Ravioli aux tomates et basilique
- Broccolis au vin blanc, citron et ail avec pistaches
- Haricots verts en teriyaki, morceau de cacahuètes et épices
- Noodles – pâtes aux œufs sautées avec légumes
- Pates primavera
- Purée de pommes de terre douce et ragout de champignons porzzini



**Plat de résistance:**  
**(deux sortes de viande et une sorte de poisson)**

**Viandes:**

- Steak grillé servit avec une sauce de moelle de boeuf et vin rouge
- Tranches d'entrecote faites sur place servies avec une sauce au poivre
- Spareribs de veau sauce barbecue
- Tranches de veau au four sauce silan (miel de dates) et vin blanc
- Osoboko de veau au four avec racines, tomates et olives
- Boeuf bourgignon – marmite de boeuf au vin rouge et racines
- Steak de coquelet sauce teriyaki / chimi chiori / vin rouge et miel / moutarde, citron et romarin
- Escalope de poulet en marinade de citron et moutarde
- Poitrine d'oie servit avec sauce aux figues et au gingembre
- Cuisse de canard à l'orange
- Fleurs de courgettes farcies au mouton, veau et pignons
- Médillons de filet de boeuf fait sur place, servit avec une sauce au poivre / vin rouge (supplément de 3US\$)
- Cuisse d'agneau à la moutarde de dijon et au romarin (supplément de 2US\$)

**Poisson:**

- Filet de saumon sur un lit de racines, sauce gingembre
- Filet de saumon sauce espagnole
- Filet de saumon sauce moutarde de dijon et miel
- Filet de saumon avec champignons et Portobello enveloppé de pate feuilletée
- Filet de dorade sauce balsamique et épices
- Filet de bass aux tomates et citron dans une sauce au vin blanc et romarin
- Filet de bass au lait de noix de coco et safran
- Filet de rouget à la poêle



## Desserts

### Plats individuels servis à table:

- Crème brûlée aux fruits de la passion
- Soufflet au chocolat chaud
- Crispy à la banane sur un lit de fruits tropiques et un sorbet de noix de coco
- Mousse de citron parfumée au miel
- Mousse de marrons et chocolat
- Sorbets à parfums variés

### Choix de truffes

\* Cacao, cannelle, verveine, pâte d'amandes, pistache, amandes etc...

### Fruits de saison

Bar de boissons chaudes

Bar café riche et décoré comprenant:

- ❖ Différentes sortes de thé
- ❖ Différentes sortes d'infusions
- ❖ Café en grain, café turque
- ❖ Espresso, capuccino (supplément d'1US\$)
- ❖ Café frappé (supplément d'1US\$)
- ❖ Choix de biscuits maison
- ❖ Brownies