

Les
COLLINES IDUKI
Mariage Pays-Basque

Traiteur



Votre Cocktail de mariage

Les Pièces de Cocktail Froides

Samoussa de légumes aux épices douces
Brochette de magret de canard aux abricots moelleux
Macaron de boudin aux pommes
Rouget grillé sur tapenade
Sucette de gambas aux graines de sésame
Mini cake aux cèpes et émincé d'Ibaïona
Burger de canard confit, oignon rouge
Croquette de morue
Croquette de jambon

Rouget au pesto, caviar d'aubergine sur crouton grillé
Verrine de caviar d'aubergine, tomates confites et parmesan
Bonbon de foie gras au piment d'espelette
Bonbon de foie gras sur gelée de jurançon
Bonbon de foie gras pétillant
Bonbon de foie gras en croute d'oranges et pain de maïs
Toast de fromage de chèvre au lard
Tomate d'amour basilic et mozzarella
Tartare de poivrons marinés
Tartare de saumon, chantilly citron vert et crumble aux noix de cajou
Crevettes marinées au piment d'espelette
Carpaccio de Saint Jacques à l'huile d'olive et agrumes sur un sablé
Verrine de crevettes carry thaï et lait de coco
Cuillère de courgette et rouget au pesto
Verrine de rillettes de thon aux petits croûtons
Roulé aux deux saumons à l'aneth
Cuillère de gambas aux poires
Billes de melon au jurançon
Dôme végétal de petit pois, sablé breton au sel de guérande
Tartelette cubique de queue de boeuf, coulis de piperade

Les Pièces de Cocktail Chaudes

Les Ateliers Culinaires

Découpe de jambon Ibérique
Accompagné de guindillas au vinaigre et Pan Con Tomate

Découpe de saumon mariné au piment d'espelette
Accompagné de crème légère citronnée à l'aneth
Pommes de terre chaudes et condiments

Plantxa terre et mer
Aiguillettes de canard à la cerise
Crevettes grillées arrosées de jus d'herbe
Coeurs de canard persillés et aillés
Volailles au curcuma / Volaille au curry
Gambas au gingembre et à l'orange
Xipirons persillés et aillés

Dégustation d'huîtres de Marennes d'Olérons
Ouverture devant vos invités,
Servies avec vinaigre à l'échalote, citron, pain de seigle et beurre demi-sel
Serviettes nettoyantes prévues.

Foie Gras mi-cuit au torchon
Accompagné de chutney de mangue,
Confiture d'oignon,
Toast de pain de campagne grillé et pain d'épice

Votre Repas de mariage

Entrée

Croustillant de gambas sur une fondue de légumes d'été à l'huile d'olive,
Jus de crustacés au piment d'espelette

Terrines de foie gras maison mi-cuit et sa gelée au piment d'espelette
Toast de pain de campagne grillé et pain d'épice

Ballotin de merlu roulé aux piquillos, petits légumes confits,
Jus aux herbes et jeunes pousses de légumes d'été

Assiette de saumon et cabillaud, Marinade basque et mesclun de salade

Rôti de lotte bardé de lard Ibérique, Jus au safran et tomates confites

Gaspacho, gressin au jambon Ibérique

Salade tout canard

Tournedos de canard au foie gras, crème de piment d'espelette
Pomme de terre écrasée au champignons sauvages, petits légumes croquants

Magret de canard grillé, jus aux cèpes,
Pomme macaire aux herbes, petits légumes croquants

Filet de canette grillé, jus au thym et sa pressée de légumes de saison

Grenadin de veau cuit au sautoir servi rosé, jus aux cèpes,
Pomme macaire aux herbes et petits légumes croquants

Médaille de pintade fermière, farce aux champignons sauvages
Pomme macaire aux herbes et flan de légumes de saison

Cochon de lait farci, jus aux épices, et ses petits légumes d'été

Agneau de lait des montagnes des pyrénées rôti à l'ail confit, petits légumes d'été

Pièce de veau grillée cuite longuement, jus au thym et sa pressée de légumes d'été

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral et ses légumes de saisons

Pavé de cabillaud clouté au chorizo, Risotto crémeux et asperge verte

Le Plat Chaud

Le Fromage

Assiettes de fromage de brebis de nos montagnes, confiture de cerises noires
Servi avec une salade parfumée au balsamique.

Le Dessert

Pièce montée de Macarons

Parfums au choix : Vanille, chocolat, pistache, noisette, amande, huile d'olive, violette,
café, orange, citron, menthe, Rose, arôme Framboise

Dôme à la Framboise

Biscuit à la pistache et Coeur de fruits rouges

Mont Blanc Revisité

Crèmeux de marron, Mousse de châtaigne et Meringue craquante

Trilogie de desserts de son pâtisserie

Cappuccino aux 3 Chocolats

Croquant d'agrumes, crèmeux de citron, compoté d'orange et éclat de Yuzu
Choux glacé au caramel parfum vanille ou chocolat

Chocolat Tropical (Sans gluten)

Dacquoise amande, Chocolat caraïbe, Mangue rôtie et Tuile de chocolat

Le Menu des Enfants

Mini pizzas
Mini quiches
Brochettes de melon - mozzarella - tomates cerises
Grignottes et nuggets de poulet
Dés de fromages
Verrine de mousse au chocolat
Brochettes gourmandes de fruits

La Petite Faim Nocturne

Candy bar (contenant, présentation et bonbons)
Soupe à l'oignon / Ail
Corbeille de fruits prédécoupés

Le Buffet

Sandwich navette charcuterie
Mini pizza
Brownie
Brochettes de fruits frais

Le Brunch du Lendemain

BRUNCH BASQUE

Viennoiseries, Pain baguette, beurre, confiture
Compote, Céréales, Fruits frais, Yaourt
Salade fraîcheur
Pilons de poulet, tranche de rôti de porc
Charcuterie basque
ArdiGasna et sa confiture de cerises noires

BRUNCH CONTINENTAL

Viennoiseries, Pain baguette, beurre, confiture
Compote, Céréales, Fruits frais, Yaourt
Jambon blanc,
Omelettes au jambon / fromage / pommes de terre

PETIT DEJEUNER

Viennoiseries, Pain baguette, beurre, confiture
Compote, Céréales, Fruits frais, Yaourt

AXOA ou PAELLA

Inclus dans
toutes les
formules

Café, thé, lait, chocolat, eaux, jus d'orange. à volonté
Service et nappage
Privatisation de la terrasse arborée de 11h à 13h30

Les Boissons

Les Softs

Forfait eau minérale, gazeuse, soda, jus de fruits
Servis à volonté à tous vos invités (cocktail, repas, soirée)

Cocktail

Punch
Sangria rouge
Soupe Champenoise
Bière
Carte des Vins
Cartes des Champagnes

Le Repas

Carte des Vins
Carte des Champagne

La Soirée

Bière
Alcool fort (Vodka, Whisky, Ricard, Rhum...)
Digestif (Manzana, Patxaran, Jet)
Cocktail (Mojitos, Caïpirinha, Margarita, Pina Colada, Bloody Mary)

Droit de Bouchon

Participation aux frais de verrerie, Stockage de vos boissons,
Réfrigération et gestion des bouteilles vides.



