

#### Exemple de buffet chaud et froid

<u>La tavola fredda</u>

Plateau d'antipasti

Chiffonnade de charcuteries italiennes

Carpaccio de saumon mariné

Bouchon de filet de sole au citron et crevettes

#### La tavola calda

Choix n°1 : Caille farcie à la toscane Choix n°2 : Sauté de veau à la milanaise Choix n°3 : Demi souris d'agneau à la piémontaise Choix n°4 : Seiche farcie à la sarde

> <u>Tavola degli formagi</u> Choix de trois fromages italiens

> > <u>Tavola del dolce</u> Tíramísu classíque

Pain tranché et gressin

Tous nos plats sont préparés et cuisinés par nos soins. Sans livraison, Sans personnel de service. Boissons, couverts et verres en option, Commande 7 jours avant par versement d'un acompte de 30%

> Tel : 05.62.89.13.67, site <u>www.maisonbenetti.com</u>, 1 allée des Nymphéas, 31240 L'UNION Toute reproduction est interdite, photo non contractuelle



### Plateau d'antipasti



#### 7 antipasti sélectionnés :

- Brandade de morue,
- ~ Anchois mariné,
- ~ Poivron grillé,
- Aubergine grillée et marinée,
- Artichaut mariné,
- Piment à la tomate,
- ~ Involtini de vache frais



#### Chiffonnade de charcuteries italiennes



#### 6 choix de charcuteries sélectionnés :

- Jambon de Parme 18 mois
- ~ Coppa staggionatta,
- ~ Speck classico,
- Salame romano,
- ~ Mortadelle de Bologne
- Ventritechina sicilienne



## Carpaccio de saumon maison mariné



Saumon mariné maison coupé en carpaccio, mariné avec des herbes méditerranéennes, et servi avec des quartiers de citron



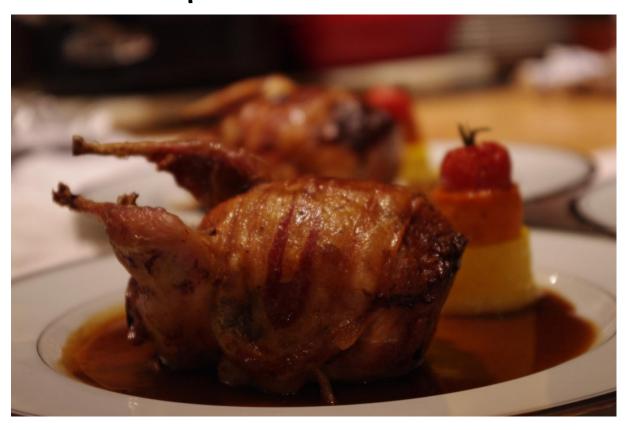
# Bouchon de sole au citron jaune et crevettes



Mousseline de sole en forme de bouchon, parfumé à base de citron jaune et jus de crevette, décoration à base de crevette entière



## Choix n°1 Caille farcie à la toscane



Caille désossée entièrement, farcie avec de la viande hachée maison, trompète de la mort, et marron, le tout recouvert de pancetta et servi avec son jus de cuisson



## Choix n°2 Sauté de veau à la milanaise



Epaule de veau cuite dans du concassé de tomate, champignon, auquel on y rajoute en fin de cuisson des zestes d'orange et de citron. Généralement, il se sert avec de la polenta et des mousselines de potiron



## Choix n°3 Demí souris d'agneau à la piémontaise

Demi souris d'agneau rôti servi avec sa sauce piémontaise, à base de poivron, anchois et crème fraiche.



### Choíx nº4 Seíche à la sarde



Encornet entièrement farci de poisson, thon et morue, de risotto une peu de mascarpone, et le tout légèrement assaisonné au piment sarde



#### Plateau de fromages ítaliens



Plateau de trois fromages italiens. Les plus prisés à pâte dure sont le parmesan, le pécorino pépato, et l'asiago entre deux



#### Tíramisu classique



Grand classique des desserts italiens à base de savoiardi, mascarpone, café, et cacao



#### Présentation de buffet chaud et froid



