

Denis, Chef à domicile



Choisissez l'élégance conviviale d'un buffet mixte
ou...la convivialité élégante d'un buffet froid...

Un petit aperçu de mes propositions de buffets :

Nems de foie gras au pain d'épices (entrée chaude en buffet)

*Emincé d'Avocat et Saint Jacques aux fruits de la passion (entrée
froide)...*

Tartare des 2 saumons au jus de truffe,

Délice de Crabes et Crevettes, parfum de Langouste en coupe de laitue,

Ferrine de foie gras poêlée aux épices

Magret de canard en cocotte, figues confites et sauce au porto,

Poularde à la truffe et au beurre de champignons,

Verrine de fraises au sirop d'érable, crème montée et miettes de spéculos

Sabayon doré aux fruits frais, jaunes, verts et rouges

Crumble d'abricots frais et senteur de romarin...

Les buffets froids à partir de 20 € ttc et Les buffets mixtes à
partir de 30 € ttc... (tva 7%)

**Demandez votre buffet personnalisé via le formulaire de
contact, pour une réponse ultra-rapide... !**

Une toque dans votre cuisine, un maître d'hôtel pour vous servir...