



Collection de Fêtes

# FÉERIE

*Gourmande*

idbuffet



**On attend tous avec impatience  
les fêtes de fin d'année.**

Ces moments magiques, partagés tous ensemble autour de repas où les petits plats sont mis dans les grands et où les odeurs de chapon rôti s'échappent du four et emplissent la maison sur des airs de chants de Noël...

Ce sont ces souvenirs que nos Chefs Jérémy Inacio et Romain Caceres revisitent, avec leurs collections festives prêtes à déguster : apéritif, dîner de réveillon, plateau repas, buffet...

# Dîners de Réveillon



## LE CHRISTMAS

209€TTC

Menu pour 6 pers

Foie gras de canard entier mi-cuit et fleur de sel de Noirmoutier

Chapon aux marrons, thym, pommes Ratte, oignons caramélisés, courge butternut, marrons et sauce au foie gras

Bûche à la crème de noisettes, mousse chocolat, croustillant et paillettes d'or

## LE FÉRIQUE

269€TTC

Menu pour 6 pers

Saumon fumé d'Écosse, crème légère à l'aneth et Avruga

Lotte rôtie aux agrumes, betteraves, panais, navets, haricots verts, marrons et sauce au beurre blanc

Dôme gianduja, ganache à l'orange, chocolat pistaché et feuille d'argent

## ET POUR L'APÉRITIF...

PLATEAUX APÉRITIF 54 pièces

69€TTC

Mini choux garnis d'une crème légère d'artichaut  
Petits pains suédois au bœuf fumé, crème cheese aux herbes  
Faluches façon Bánh mì à la volaille marinée au soja  
Mini clubs crème d'houmous et légumes croquants

CÔTÉ  
5  
MAISON



Pot en  
entreprise

**PLATEAU DE NOËL**

69<sup>€TTC</sup>

*Assortiment de 48 pièces salées*

Mini choux garnis d'une crème aux cèpes  
Mini brioches, crème de foie gras aux éclats de maïs  
Faluches moelleuses de rillettes de saumon à l'aneth  
Mini cheesecakes de potiron et pointe de crème muscade

**KIT APÉRITIF\***

139<sup>€TTC</sup>

*Menu pour 10 pers - 106 pièces*

Choux garnis d'une crème légère d'artichaut  
Faluches façon «Bánh mì», volaille marinée au soja  
Mini burgers crudités, sauce moutarde ancienne  
Pains suédois houmous julienne de carottes  
Pains suédois, roquette et boeuf fumé  
Brochettes de céleri et dentelles de pastrami  
Brochettes d'artichaut grillé et carotte au thym  
Cupcakes roseval aux St-Jacques  
Cheesecakes de potiron et pointe de crème muscade

**KIT DÉJEUNATOIRE\***

235<sup>€TTC</sup>

*Menu pour 20 pers - 184 pièces*

Choux garnis d'une crème légère d'artichaut  
Faluches façon «Bánh mì», volaille marinée au soja  
Mini burgers crudités, sauce moutarde ancienne  
Pains suédois houmous julienne de carottes  
Pains suédois, roquette et boeuf fumé  
Brochettes de céleri et dentelles de pastrami  
Brochettes d'artichaut grillé et carotte au thym  
Cupcakes roseval aux St-Jacques  
Cheesecakes de potiron et pointe de crème muscade  
Brochettes coppa et câpre à queue  
Brochettes aubergine grillée, tomate confite et mozzarella

\*Kits disponibles pour 5, 10 et 20

# Plateaux Repas



## PLATEAU REPAS CHRISTMAS

36€ HT/pers

Foie gras de canard mi-cuit, risotto de céleri et champignons, crème de maïs

Roulé de Dinde aux marrons, poêlée de légumes d'hiver, purée de panais et sauce aux morilles

St-Marcellin crémeux

Mousse d'amandes, compotée de fruits au vin rouge et gelée de framboise



## PLATEAU REPAS FÉRIQUE

36€ HT/pers

Saumon fumé d'Écosse, émincé de pomme Granny, crème d'aneth à l'Avruga

Filet de Bar, gelée de bisque de Homard, purée de patate douce, julienne de légumes d'hiver et riz soufflé

St-Marcellin crémeux

Collection de mignardises sucrées

## ACCOMPAGNÉ DE CAVIAR...

L'EN-K KAVIARI 15g

16€ HT

Offrez-vous un moment d'exception avec une boîte découverte de caviar accompagné d'une cuillère de dégustation.

# Menus cocktail



## COCKTAIL CONFETTI

35€TTC/pers.

Menu de 18 pièces - dès 20 pers

Dômes de Fourme d'Ambert, groseille et pralin  
Cupcakes de Roseval et St-Jacques  
Brochettes de thon fumé et gelée de pamplemousse  
Mille-feuilles de foie gras, pain d'épice  
Verrines panais et foie gras, champignons poêlés  
Mini choux à la crème de cèpes...

Verrines crumble myrtilles et crème citronnée  
Brochettes de fruits frais  
Macarons colorés...

## COCKTAIL DE NOËL

39€90TTC/pers.

Menu de 22 pièces - dès 20 pers

Boules de homard, crème d'oursin et framboise  
Mini brioches foie gras, éclats de maïs  
St-Jacques fumées et crème de Yuzu  
Mini cassolettes cabillaud, légumes d'hiver  
Fondants de chou-fleur Cecina IGP  
Tartares de saumon, mousseline petits pois...

Mini cannelés bordelais  
Verrines caramel, purée d'orange, poivre Timut  
Brochettes de fruits frais  
Petits fours sucrés...



## Menus buffet

### BUFFET HAPPY

19€90 TTC/pers.

#### Buffet froid, dès 20 pers

Salade boulgour, petits légumes, betterave  
Salade pommes de terre Rosa, moutarde à l'ancienne  
Salade carottes, céleri et pomme Granny  
Salade rémoulade de navet et carottes

Rôti de bœuf à la fleur de sel et fricassée de pleurotes  
Aïoli de cabillaud aux légumes du jardin

Entremets mangue passion  
Entremets craquant chocolat praliné  
Salade de fruits frais de saison

### BUFFET DE NOËL

39€90 TTC/pers.

#### Apéritif + Buffet froid, dès 20 pers

Mille-feuilles de foie gras, pain d'épices  
Cupcakes de Roseval et St-Jacques  
Duo de cassolettes festives...

Tartare de saumon et mousseline petits pois  
Foie gras de canard entier mi-cuit

Suprême de pintade aux marrons et cèpes  
Lieu jaune, fondue de poireaux au curry et coco

Ardoise de fromages affinés

Brochettes de fruits frais  
Mini cannelés bordelais  
Panna cotta au coulis de mangue...



## Les Bulles

Notre sommelier a sélectionné pour vous le meilleur des bulles, pour faire pétiller vos réceptions de fin d'année.

**Saumur Brut** 9€95TTC

Cuvée de Chanceny

**Vouvray** 15€90TTC

Tête de Cuvée Millésimée

**Champagne Brut** 29€90TTC

Domaine Descarrés

**Champagne Ruinart** 58€TTC

Brut Épernay



## Les Sapins

Sapins de Noël haut de gamme, issus des collines Morvandelles, livrés et installés par nos soins sur rendez-vous.

**Sapin naturel** 169€TTC

Livré et installé - 150cm

**Sapin naturel** 219€TTC

Livré et installé - 175/200cm

**Sapin décoré** 419€TTC

Livré et décoré - 150cm

**Sapin décoré** 599€TTC

Livré et décoré - 175/200cm



OFFREZ-VOUS  
*des fêtes chics et gourmandes*



[www.idbuffet.com](http://www.idbuffet.com)

À votre service  
01 39 25 04 04