



# MENU FESTIF

## *By Maison Sukoon*



## COCKTAIL

Plateau de 50 pièces - 150 euros HT

Tarif dégressif en fonction du nombre de pièces

### Canapés

Artichaut avec Fromage Vegan & Citron

Pain d'Epice & Joie Gras avec Chutney Figue

Saumon Vegan avec Fromage Vegan à la Ciboulette

Tomate Séchée & Crème Poivron

Saumon Vegan & Crème de Betterave

Terrine Végétale & Crème Poire



### **Tartelettes**

Tartelette aux Champignons Sauvages, Châtaignes & Cranberry

Tartelette Champignons, Épinard & Jeta (Feta Vegan de Jay & Joy)

### **Verrines**

Verrines Joie gras & Pomme avec Crumble de Pain d'Épice

Verrine Champignons Forestiers

Verrine Crème de Potimarron & Fromage Vegan

Salade Pomme & Grenade

Salade Kale & Orange

### **Dessert (Mignardise & Verrine)**



Naked Cake Chocolat, confiture coulis maison Cranberry & Framboise

Verrine Pain d'Épice & compotée de Pomme

Layer Cake Noix de Pécan

Tarte au Chocolat & Coulis Maison Cranberry & Framboise

Cheesecake Pumpkin Spice, base Graham & Pécan



# BUFFET

## ENTRÉE 12

Opéra de Joie Gras

*Ou*

Toast de Joie Gras & Chutney de Figue

*Ou*

Salade

*Salade Pomme & Grenade*

*Salade Kale & Orange*

## PLAT 21

Courge Butternut Farcie & Ficelé

Farce aux Châtaignes & Champignons

*Ou*

Wellington Vegan

Feuilleté façon tourte farci à

*Ou*

Chou-Fleur à la Truffe

## ACCOMPAGNEMENT (inclus avec le plat)

Pommes de Terre Sautées à l'Ail & au Romarin

*Ou*

Ecrasé de Pomme de Terre à la Truffe

**DESSERT 9**

Naked Cake Chocolat, confiture coulis maison Cranberry & Framboise



Verrine Pain d'Épice & compotée de Pomme

Layer Cake Noix de Pécan

Tarte au Chocolat & Coulis Maison Cranberry & Framboise

Cheesecake Pumpkin Spice, base Graham & Pécan

SÉLECTION DE PAIN BIO - Offert

Plateau de Fromage +8 / pax