

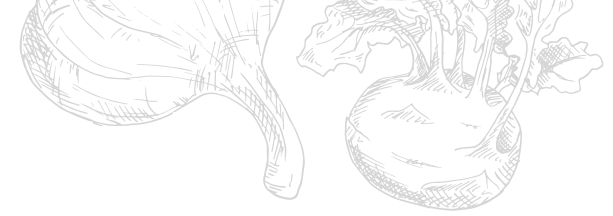


Catalogue

Repas, buffet, barbecue,
garden party

Menu du marché

Entrée - Plat - Dessert



Les entrées

- Barigoule d'artichauts à la pancetta
- Gaspacho de petit pois (78) à la ricotta, tuile au thym
- Tartare de saumon à la Granny, so fresh !
- Soufflé de courgettes, fromage frais aux fines herbes
- Emincé de volaille aux épices et son boulgour, retour de voyage
- Burattina, olives crispy et tomates d'Elise Riant
- Végan : Asperges de la Ferme du Logis (78), crumble céréales et moutarde

Les plats

- Croustillant de saumon, riz vénéré, sauce vierge
- Onglet de bœuf charolais, craquant de pomme de terre et champignons
- Dos de cabillaud, linguines à l'encre de sèche
- C'est farci ! De légumes à l'agneau confit, écrasé de pomme de terre
- Quasi de veau du Limousin, garniture grand-mère
- Suprême de volaille, jus aux morilles et purée maison
- Végan : gratin d'aubergines à la tomate

Les desserts

- Couleur café, crème moka sur son sablé
- Comme un éclair, caramel salé et chantilly
- Minestrone de fruits frais de saison, sorbet citron vert
- Mi cuit au chocolat, crème vanillée
- Panacotta citronnelle et confit de mangues
- Crumble de fruits rouges aux amandes et pistaches

Le fromage – en supplément

Duo de fromages affinés et son mesclun. 1,5 boule de pain, si fromage 2 boules

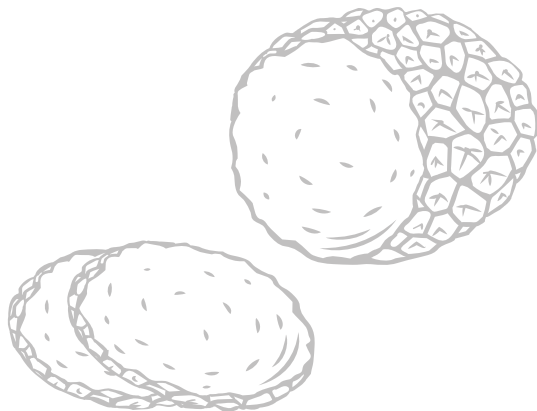


Menu gourmand

(Entrée - Plat - Dessert)

Les entrées - 1 à choisir

- Langoustines rôties à la vanille, légumes croquants bouillon thaï
- Poêlée de champignons à l'huile de truffes, œuf poché, crumble parmesan
- Marbré de foie gras, caramel du Cap Corse, fougasse aux fruits



Les plats - 1 à choisir

- Filet de bœuf charolais, légumes du moment et craquant de pomme de terre, sauce morilles
- Filet de bar, pressé de légumes, écrasé de pomme de terre sauce vierge
- Quasi de veau, risotto aux girolles, jus court
- Végan : Légumes rôtis avec patience, crème aux herbes
- Végan : Gratin d'aubergine à la tomate

Les desserts - 1 à choisir

- Macaron vanille et ganache chocolat.
- Sphère chocolat et fruits de saison, coulis chaud
- Finger crème citron au basilic

Le fromage

Assortiment de fromages affinés de nos fermes, 2 boules de pain

Le buffet de la MaMa

Les entrées

- Salade – 90g /pers (1 à 20 pers 1 choix de salade, 20 à 50 personnes 2 choix de salades au-delà 3 choix de salades)
- Mini penne au pesto, légumes et mozzarella
- Taboulé libanais, émincé de poulet aux épices, retour de voyage
- Risottis à l'italienne, jambon de Parme 18mois*
- A la Soupe – 1 pièce/pers
- Gaspacho du moment et gressins
- Les Classiques – 2 pièces/pers
- Assortiment de tomates cerises de Riant (78), burrata crémeuse
- Pâté en croûte au poulet, vinaigrette à l'ancienne
- Tartare de saumon à la Granny
- Charcuterie Corse Salaison Morrachini (lonzo, coppa, bulagna grillée)
- Condiments : tapenade, confiture de figues, beurre fermier

Les plats en Shaffing Dish – 130g /pers + garniture 120g/pers – 1 à choisir

- Le poulet du dimanche, purée maison, jus aux morilles
- Croustillant de saumon, riz vénéré, sauce vierge
- Parmentier d'agneau, mini poivrons rôtis avec patience
- Garnitures : poêlée de champignons et galette de pomme de terre

Les desserts – 3 mini pièces/personne

- Grand éclair au chocolat à partager
- Minestrone de fruits frais, sirop mentholé
- Tiramisu aux fraises

Le fromage – 30g/personne

- Les fromages de nos fermes et d'ailleurs, suivant arrivage
- Accompagnées de pain



La Garden Party de la MaMa

L'apéritif

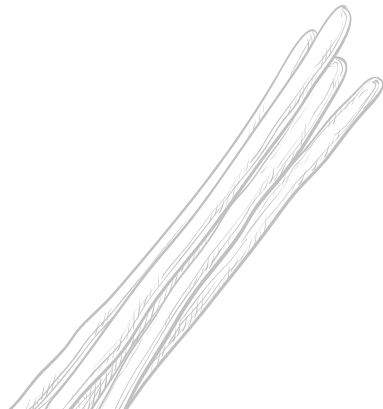
- Les Salés – 3 pièces

Bille de tomate-mozzarella au pesto
Radis noir et crevette marinée à la menthe
Club pastrami, roquette et pesto

- Les Boissons de l'Apéritif

Jus de fruits artisanaux Patrick Font
Sodas – Coca Cola
Eaux minérales plates et gazeuses
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes

1 verre de piscine à la vanille :
Méthode champenoise et sirop de vanille



Les entrées

- Les Salades – 80g/pers

Mini penne au pesto, légumes et mozzarella
Taboulé Libanais, émincé de poulet aux épices, retour de voyage
Risonnis à l'italienne, jambon de Parme 18mois
Condiments : huiles, vinaigre balsamique, fruits secs, herbes fraîches, croûtons

- Les Soupes Froides – 1 verrine/pers

Gaspacho du moment et ses gressins (servi en jarre)

- Les Tendances – 1 pièce au choix

Asperges vertes, crumble moutarde et céréales
Burattina, olives crispy, les tomates d'Elise Riant
Tartare de saumon à la Granny

- Les Planches – 50g/pers

Assortiment de charcuterie Corse
(lonzo, coppa, accompagné de confiture de tomate)
Assortiment de fromages de nos fermes et d'ailleurs suivant arrivage

La Garden Party de la MaMa

Les grillades

- Le Barbecue - 200g de viande (A choisir)
Notre équipe de cuisine animera cet atelier (cuisson et découpe)

Côte de Bœuf Charolais Français Label Rouge
OU

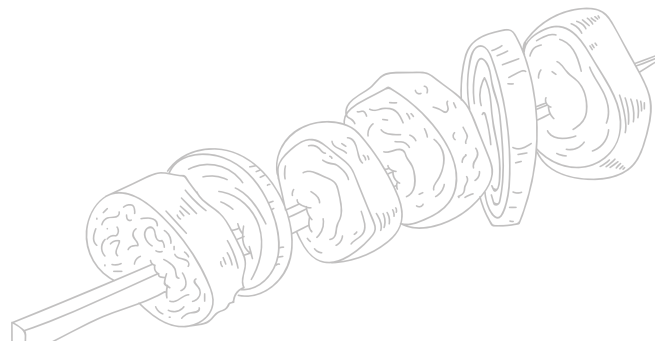
Grandes brochettes à partager :
Onglet de bœuf le tigre qui pleure
Saucisses de porc du 78
Volaille marinée au citron confit

- Les Garnitures - 150g/pers
Poêlée de champignons, tomates rôties et pommes grenailles ail confit
Sauce béarnaise, choron et mayonnaise aux herbes

*Viande d'Origine Française

Les desserts

- Les Desserts - 3 pièces
Pavlova aux fruits rouges à partager
Minestrone de fruits frais, sirop mentholé
Mi cuit cacao
- Les boissons :
1 verre de Kir Vin Blanc/pers OU
1 verre de Jus de Fruits Artisanaux/Sodas
Eau minérale plate et gazeuse
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes
Vin rouge et blanc/rosé Château Gantonnet
Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes
Café Richard gamme BIO, capsules végétales
Café expresso jusqu'à 40 personnes au-delà
percolateur (américain)
Assortiment de Thés Richard



Le Barbecue de la MaMa

Les entrées

- Salade – 150g/pers de 1 à 20 pers 1 choix, de 20 à 50 pers 2 choix, au-delà de 50 pers 3 choix de salades
Mini penne au pesto, légumes et mozzarella*
Boullgour aux légumes grillés*
Risonnis au saumon gravelax, fines herbes*
- A la Soupe – 0,5 pièce/pers
Gaspacho du moment, brunoise de légumes et gressins*
- Les Classiques – 100g - 2 pièces/pers
Barigoule d'artichaut à la pancetta
Burattina, olives crispy et tomates Elise Riant
Charcuterie Corse Salaison Morrachini (lonzo, coppa, bulagna grillée)
Condiments : tapenade, confiture de figes, beurre fermier

La Cuisson au feu de bois – 200g/pers + 150g garniture/pers

Basse côte du tigre
Saucisse au couteau et fines herbes
Brochette de saumon mariné*
Brochette de volaille au curry*

Garnitures : poêlée de champignons, tomates rôties et pommes grenailles*
Sauces : Béarnaise et Choron



Les desserts 3 pièces/pers

Grand éclair au chocolat à partager
Minestrone de fruits frais, sirop mentholé
Tiramisu aux fraises

Les boissons

Eau minérale plate et gazeuse
Sur la base d'une bouteille pour 5 pers
Vin rouge et blanc Château Gantonnet
Sur la base d'une bouteille pour 3 pers
Vin Rosé Minuty Presqu'ille
Sur la base d'une bouteille pour 3 pers
Café Richard gamme BIO, capsules végétales (expresso et décaféiné)
Café expresso jusqu'à 40 personnes –
sur la base d'un café par personne
Assortiment de Thés Richard
Sur la base d'un thé par personne
Sucre roux BIO et dosettes de lait

Lunch Box

Lunch box - zéro déchet

- 1 entrée 120g
- 1 plat froid ou chaud 180g
- 1 fromage 30g
- 1 dessert 60g
- 1 pain 45g

Dressage en boco consigné + sac en toile de jute réutilisable
Produits de saison provenant au maximum de l'agriculture local
Possibilité de prévoir menus spéciaux (hallal, végétariens, végan, allergies...)

Boisson

- 1 bouteille d'eau 50cl

Matériel

Kit 3 couverts fibre de maïs + 1 serviette papier + 1 gobelet cristal jetable



Panier Pique-Nique

Le panier pique-nique

- 1 salade 50g
- 1 Club sandwich
- 1 Gaspacho
- 1 fromage 30g
- 1 dessert 60g

Dressage en boco consigné réutilisable = développement durable
Produits de saison provenant au maximum de l'agriculture local
Possibilité de prévoir menus spéciaux (hallal, végétariens, végan, allergies...)

Boisson

- 1 bouteille d'eau 50cl

Matériel

Kit 3 couverts fibre de maïs + 1 serviette papier + 1 gobelet cristal jetable



Formule After-Work

Les cocktails

Assortiment de Charcuterie Corse issue des Salaison Moracchini
Assortiments de tapenade, poivronnade
Accompagné de pain toasté et céréales tranché
Mélanges salés olives et gressins

Les boissons

Eau minérale plate et gazeuse

Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes

Jus de fruits artisanaux Patrick Font

Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes sur 3 variétés (pomme, orange, abricot, pêche de vigne, pomme- framboise)

Soda Coca-Cola

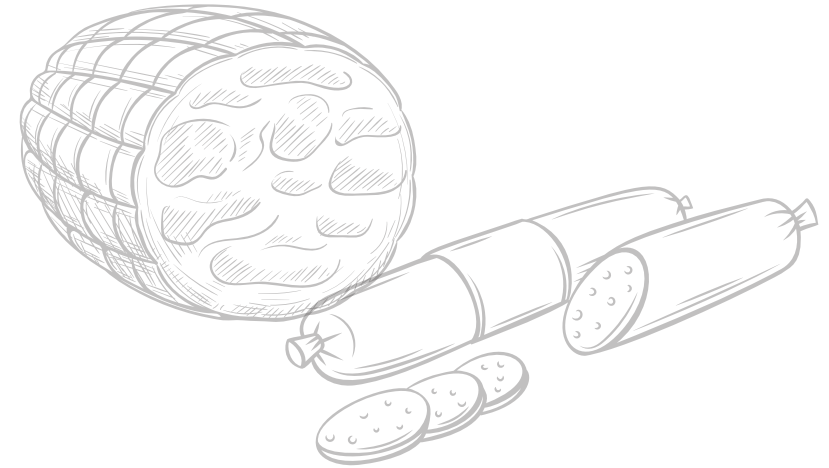
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes

Bière bouteille VOLCEST (Vallée de Chevreuse 33cl OU Pression STELLA
ARTOIS

Sur la base d'une bouteille par personne

Vin rouge Château Gantonnet

Sur la base d'un verre par personne



Contactez-nous !



Mamagroupe.com
contact@mama-groupe.com