



nomad

La table de Châteauforn'

Forfait La table de Châteauforn' II

L'essence de Châteauforn', une table de fête
pour le midi ou le soir !

La proposition comprend :

- ✓ 1 déjeuner debout à partager La table de Châteauforn' comprenant : 645g par invité avec un assortiment d'entrées, un plat chaud, une sélection de fromages et un buffet de desserts
- ✓ 2h de service
- ✓ Les boissons fraîches : jus de fruits variés, eaux (plate et gazeuse), sodas variés
- ✓ Les boissons chaudes : café, thé
- ✓ Le mobilier, matériel et l'art de la table nécessaire
- ✓ Les hôtes de table et les cuisiniers
- ✓ Livraison incluse

LES ENTRÉES

Les tourtes

Tourte de veau aux épices orientales, pignons de pin grillés
Tourte au saumon Norvégien, confits et copeaux

Les tartes fines

Tarte fine au poulet libanais, artichaut confit et croustillant d'oignon
Tarte fine aux pleurotes de Rungis, champignons de Paris et cèpes, chips de céleri
Tarte fine aux sardines sashimis, piquillos, tartinade au tofu fumé, olive de Kalamata

Les légumes fraîcheurs

Galet craquant épinard, tartinade châtaigne, tofu fumé,
Galet craquant betterave, tartinade pois cassé, baies de goji
Galet craquant butternut, tartinade betterave-bergamote

Les marines

Aigle-bar au sel de betterave, sucrine, bouillon d'herbes potagères et dés de pommes du coin
Filet de canard thaï 'le tigre qui pleure' et pickles carottes, radis blancs

Les salades composées

Salade de raisins à la féta
Salade de poulpe à la mélasse de grenade
Salade de nouilles, fève, sauce sésame

Les sandwiches à partager

Pain maïs, coleslaw japonais au wasabi
Pain nordlander, saumon fumé de Norvège, fromage aux herbes
Pain traditionnel, poulet rôti du Gâtinais, chiffonnade d'iceberg

Les gaufres

Gaufre aux châtaignes, cecina de Leon, espuma de châtaigne
Gaufre aux algues, espuma de coquillages, saumon sauvage de la Baltique et algues séchées
Gaufre végétale, tartinade oignon, radis (rose, bordeaux, jaune et blanc, cress)

LES PLATS CHAUDS

Omble chevalier au poivre rose, champignons des bois, couscous de quinoa et épinards
Joue de bœuf braisée à la bière, purée de topinambour

LES FROMAGES & DESSERTS

La sélection

Assortiment de fromages de nos régions de France
Sélection de pains BIO : pavé, pavé raisins, pavé noix et noisette

Les douceurs

Entremet chocolat, crème brûlée vanille
Paris-Brest en réglotte

Tarte citron
Pavlova en réglotte
Entremet marron-clémentine
Tarte bourdaloue
Fruits de bouche en noix de coco : quartiers de clémentine, mûre et raisin