



BLUE LINE

Corporate Lunch



Must Event Catering

La passion du Beau et du Bon

Pour des événements d'affaires inoubliables, optez pour notre offre "Corporate Lunch".

Choisissez parmi nos 3 formules irrésistibles :

1. Sandwiches & Wraps

3 pièces : 6,00 € pp. - 5 pièces : 9,50 € pp.

- Club jambon et fromage
- Poulet curry coco
- Carpaccio de bœuf, truffe et parmesan
- Thon mayo pêche
- Saumon Philadelphia
- Brie, miel et noix
- Tomates, mozzarella et pesto
- Légumes grillés et houmous



2. Portions Individuelles

22,00 € pp.

Offrez à vos invités une expérience lunch unique.

Chaque personne pourra savourer

3 petits plats individuels

(viande, poisson, végétarien) + **1 dessert** dans des bocaux en verre individuels.

Voir page suivante.

Élégant, rapide et réutilisable – parfait pour vous et pour la planète !

Optionnel :

- 2 mini-sandwichs – 26,50 € pp.
- soupe maison du jour – 28,00 € pp.

Nos plats froids

Viande

Carpaccio de bœuf à l'italienne
Carpaccio de bœuf à la thaï
Tartare de bœuf à la truffe et Gran Padano
Salade du Périgord (magret de canard et foie gras)
Brochette de melon au Serrano
Wok de poulet teriyaki au sésame

Poisson

Tartare de saumon et sa crème d'avocat
Éclate de tomates tricolores aux crevettes de la mer du nord
Tartare de saint Jacques et sa crème vert pois et menthe
Thon rouge snacké au sésame, algues wakamé et sauce hoisin

Végétarien

Verrine libanaise
Taboulé à l'orientale
Salade italienne (légumes grillés, mozza di Buffala, tomates séchées, pesto et roquette)
Salade grecque à la fête
Lentilles aux herbes, fête et grenades
Brunoise de légumes italiens, mousse de chèvre et coriandre

Desserts

Tiramisu au spéculoos
Tiramisu aux fruits rouges
Mousse au chocolat fondant
Duo de mousses au chocolat
Panna cotta à la mangue
Panna cotta aux fruits rouges
Parfait mangue et ananas à la menthe
Parfait citron vert et limoncello
Mousse pina colada
Panna cotta aux fruits rouges
Tartare de mangue et ananas à la menthe
Salade de fruits frais

3. Lunch Buffet

Envie de satisfaire tous vos invités, même les plus gourmands ?
La formule buffet lunch est idéale pour combler toutes les envies !



Découvrez nos **3 formules**, et personnalisez votre menu en sélectionnant les plats de votre choix :



Basic – 28,00 €/pers. :
3 entrées froides, 1 plat chaud, 1 dessert

Premium – 32,00 €/pers. :
4 entrées froides, 2 plats chauds, 2 desserts

Deluxe – 39,00 €/pers. :
5 entrées froides, 3 plats chauds, 3 desserts

Un buffet généreux, adapté à vos goûts et à votre budget !

Sélection :

Entrées froides

Viande

Carpaccio de bœuf à l'italienne (truffe)

Carpaccio de bœuf à la thaï

Melon tricolore et roulades de Serrano, menthe fraîche et Limoncello

Salade piémontaise à la saucisse de Montbéliard (Pommes de terre)

Salade de vermicelles impériale (poulet, crevettes, haricots, edamame, poivrons, carotte et huile de sésame)

Salade César (Tenders de poulet, tomates, croutons et parmesan)

Grenailles à la moutarde, lardons braisés, princesses et ciboulette

Salade de lentilles et saucisse de campagne fumée

Pain de viande maison

Terrine de campagne

Poisson

Salade de pommes de terre au thon, edamame et grenades
Quinoa, chair d'écrevisses, avocats et pointes d'asperge vertes
Salade de riz façon niçoise (Thon, poivrons, haricots verts, olives noires et vinaigrette moutardée)
Salade de perles marines aux œufs de truites
Farfalle, saumon fumé, asperges, grenades et aneth
Saumon en « Belle vue »
Terrine aux 3 poissons
Terrine de Saint Jacques aux asperges
Œufs mimosa au thon

Végétarien

Taboulé à l'occidentale (poivrons tricolores, raisins et menthe fraîche)
Salade libanaise (Falafel, boulghour, houmous, tomates, concombre, menthe fraîche et persil plat)
Salade coleslaw
Tartare de concombre façon Tzatziki
Salade grecque à la féta
Asperges à la flamande
Millefeuille de tomates et mozzarella au basilic frais
Pastèque à la feta et menthe
Salade de pâtes façon caprese (Tapenade de légumes grillés marinés, tomates séchées, billes de mozzarella et roquette)
Quinoa, lentilles, grenades, féta et menthe
Risoni à la grecque
Fusilli au pesto et légumes grillés



Plats de résistance

Viande

- Blanquette de dinde aux champignons et tagliatelles
- Coq au vin et gratin dauphinois aux épinards
- Osso buco de dinde, légumes méditerranéens et gratin dauphinois
- Curry de poulet aux légumes croquants et riz thaï
- Cuisse de poulet basquaise et pommes de terre grenaille au thym
- Carbonnade flamande à la bière belge, pommes de terre tournées
- Bœuf bourguignon et pommes duchesse
- Duo de brochettes marinées grillées (bœuf et poulet), sauce provençale et potatoes grillées
- Sauté de porc à la moutarde, jardinière de légumes et pommes de terre persillées
- Courgettes, aubergines et tomates farcies, riz basmati
- Tartiflette au Reblochon de Savoie
- Paella maison
- Chili Con Carne

Poisson

- Tagliatelle au saumon et aneth
- Cabillaud à la provençale et pommes grenailles au thym
- Trio de poissons, légumes wok, curry doux et riz basmati
- Filet de sole en écailles de courgettes et pommes grenailles au thym

Végétarien

- Pommes de terre farcies (Savoyarde, Italienne et fromage aux fines herbes)
- Risotto 4 fromages et champignons
- Tajine de légumes au miel et aux épices douces
- Lasagne Alla Fiorentina (Ricotta et épinards)
- Risotto aux asperges
- Ravioles à la truffe, sauce champignon des bois
- Courgettes, aubergines et tomates farcies au haché végan et riz blanc

Desserts

- Tiramisu au spéculoos
- Tiramisu aux fruits rouges
- Mousse au chocolat fondant
- Duo de mousses au chocolat
- Panna cotta à la mangue
- Panna cotta aux fruits rouges
- Parfait mangue et ananas à la menthe
- Parfait citron vert et limoncello
- Mousse pina colada
- Panna cotta aux fruits rouges
- Mini forêt noire
- Brownies et sa crème anglaise
- Assortiment de mini bavarois
- Tartare de mangue et ananas à la menthe
- Salade de fruits frais
- Soupe de fraise au balsamique
- Crème brûlée

