



## DÉJEUNER D'AFFAIRES

Le déjeuner est constitué :

- d'une entrée à partir de 5 €,
- d'un plat chaud de viande ou de poisson et ses accompagnements à partir de 16 €,
- d'un plateau de fromages,
- de pain bio individuel<sup>1</sup>,
- d'un dessert à partir de 5 €.

Pour cette prestation, un service de maître d'hôtel est fortement recommandé.

### Les entrées

Tartare de Saint-Jacques aux herbes ou à la pomme Granny Smith, fruit de la passion, mangue

Tartare d'écrevisses, ciboulette, tomates\* et vinaigre de framboise

Tartare de tomates à la fleur de sel, dés de concombre et pignons de pins

Tartare de courgettes\* aux herbes\* et saumon fumé

Salade de moules aux herbes et à la tomate\*

### Les viandes

Filet de porc à la japonaise en marinade de saté, wok de légumes croquants

Magret de canard rôti aux abricots et aux figues

Bœuf sauté aux trois légumes et sa marinade au soja (pois gourmand, carottes, échalottes)

### Les produits de la mer

Grosses crevettes poêlées à l'asiatique (poivrons rouges\*, poireaux, oignons, échalottes, tomates, coriandre)

Filet de rouget au beurre à l'orange et brochettes de légumes croquants, riz parfumé au jasmin\*

Filet de bar à l'ananas et gingembre, wok d'asperges, poivrons\* et sauce soja

Saumon ou cabillaud en papillote fraîcheur (choux chinois, oignon nouveau et tomates\* aux herbes\*)

### GUIDE DES BOISSONS

- > Soft (jus de fruits, sodas): 1 bouteille 1L pour 6 personnes
- > Eaux plates et/ou gazeuses: 1 bouteille 1L pour 3 personnes
- > Alcools apéritifs : 1 bouteille de 75 cl pour 20 personnes
- > Champagne: 1 bouteille pour 4 à 6 personnes
- > Vin rouge: 1 bouteille pour 4 personnes
- > Vin blanc: 1 bouteille pour 4 à 6 personnes

### Les plats du monde de Planète SESAME 92

Le poulet Directeur Général (Cameroun): banane plantain frits, poulet, poivrons\* tricolores et petits légumes

Le Tiep Bou Dien (Sénégal): poisson aux épices, riz rouge\* et de légumes (carottes\*, choux et manioc)

Le poulet Yassa (Côte d'Ivoire): poulet mariné au citron vert et jaune, oignons confits et riz blanc parfumé\*

Le tajine du moment (Maghreb): tajine de poulet aux olives ou de bœuf aux petits pois et carottes\* ou d'agneau aux pruneaux

Le Tandoori revisité (Inde): poulet aux épice indienne, sauce au yaourt nature riz blanc aux courgettes\*

### Les garnitures

Mini pommes grenailles sautées aux petits oignons et persil

Pommes paillason sur lit de légumes

Riz basmati nature\* ou aux herbes ou cantonnais

Poêlée de légumes divers (haricots beurre, poivrons rouges\*, poireaux, carottes...)

### Les desserts

Tartelette pomme, framboise... - différentes recettes

Fromage blanc et sa confiture\* du moment (myrtille\*, abricots\*, fraises\*, oranges\*)

Tiramisu aux fruits rouges

Gourmandises individuelles (éclair, religieuse, charlotinne) différentes recettes

Entremets (min 10 personnes)

\* produit issu de l'agriculture biologique

### GUIDE MAÎTRE D'HÔTEL

- > Un maître d'hôtel pour 10/15 personnes
- > Vacation de 6 h minimum pour 260 € HT

Contactez-nous pour un devis, nous nous adaptons à vos thèmes, à votre budget :

01.47.82.19.15 ou [cdeuchou@planetesesame92](mailto:cdeuchou@planetesesame92)