



Cuisine française & Cuisine japonaise

BROCHURE

Festive

D É C E M B R E 2 0 2 6
J A N V I E R 2 0 2 7

CUISINE FRANÇAISE
& CUISINE JAPONAISE

Petits déjeuners et pauses festives



Petit-déjeuner festif

12,90 € HT
/ personne

3 pièces par personne :

- 🍃 Crêpes à la fleur d'oranger
- 🍃 Brioche à partager
- 🍃 Palmiers chocolatés
- 🍃 Cinnamon Rolls
- 🍃 Brioche perdue
- 🍃 Sablés aux écorces d'oranges
- 🍃 Corbeille de fruits et fruits secs



Thermos de café



Thé KUSMI TEA
(sélection de thés et infusions)



Thermos de chocolat chaud



Jus de fruits frais



Goûter festif

12,90 € HT
/ personne

3 pièces par personne :

- 🍃 Muffins aux épices de Noël
- 🍃 Panettone
- 🍃 Brioche aux pralins
- 🍃 Sablés de Noël aux écorces d'oranges
- 🍃 Guimauves au chocolat
- 🍃 Corbeille de fruits et fruits secs



Thermos de café



Thé KUSMI TEA
(sélection de thés et infusions)



Thermos de chocolat chaud



Jus de fruits frais

MENU

de Fêtes

BUFFET FROID

28,50 € HT
/ personne

- Entrées à partager
- Plateaux froids à partager
- Plateaux de fromages affinés
- Assortiment de desserts

BUFFET CHAUD

33,50 € HT
/ personne

- Entrées à partager
- Plats chauds à partager
- Plateaux de fromages affinés
- Assortiment de desserts

PLATEAU REPAS FROID

30,50 € HT
/ personne

- Entrée
- Plat froid
- Portion de fromage et pain
- Dessert

PLATEAU REPAS CHAUD

32,50 € HT
/ personne

- Entrée
- Plat chaud
- Portion de fromage et pain
- Dessert

- Foie gras, chutney de figes, pain toasté (pour 10 personnes) : 118€HT
- Saumon fumé, blinis, sauce citron-aneth (pour 10 personnes) : 118€HT
- Part de bûche : 6,50€HT

MENU

de Fêtes

PLATEAUX REPAS

ENTRÉES

- 🍃 Tartare de saint Jacques et clémentines
- 🍃 Foie gras chutney aux figues, pain toasté
- 🍃 Salade de poires et gorgonzola
- 🍃 Velouté de butternut à la cannelle

PLATS

- 🍃 Suprême de pintade à l'orange et miel, dés de courge et butternut
- 🍃 Parmentier de canard confit, potiron et châtaignes
- 🍃 Dos de cabillaud, purée de carottes au cumin et agrumes, pommes de terre grenailles
- 🍃 Tofu mariné gingembre soja & parmigiana

DESSERTS

- 🍃 Bûche bavaroise croquant chocolat
- 🍃 Bûche framboise pistache
- 🍃 Tiramisu poire spéculos
- 🍃 Panna cotta vanille d'élémentine
- 🍃 Cookies caramel et poire

BUFFET

ENTRÉES

- 🍃 Tartare de saint Jacques et clémentines
- 🍃 Foie gras chutney aux figues, pain toasté
- 🍃 Salade de poires et gorgonzola
- 🍃 Velouté de butternut à la cannelle

PLATS

- 🍃 Saumon façon Wellington (saumon en croûte, épinards et crème citronnée)
- 🍃 Suprême de pintade à l'orange et miel, dés de courge et butternut
- 🍃 Parmentier de canard confit, potiron et châtaignes
- 🍃 Dos de cabillaud, purée de carottes au cumin et agrumes, pommes de terre grenailles
- 🍃 Tofu mariné gingembre soja & parmigiana

DESSERTS

- 🍃 Bûche bavaroise croquant chocolat
- 🍃 Bûche framboise pistache
- 🍃 Tiramisu poire spéculos
- 🍃 Panna cotta vanille d'élémentine
- 🍃 Cookies caramel et poire

- Foie gras, chutney de figues, pain toasté (pour 10 personnes) : 118€HT
- Saumon fumé, blinis, sauce citron-aneth (pour 10 personnes) : 118€HT
- Part de bûche : 6,50€HT

CARTE COCKTAIL

de Noël



7
pièces
12,60 € HT
/ personne



16
pièces
28,80 € HT
/ personne



22
pièces
39,60 € HT
/ personne

PIÈCES COCKTAIL SALÉES



- Brochette magret de canard, comté & raisin
- Brochette saumon fumé basilic et radis noir
- Navette crème yuzu crevettes
- Navette crème citronnée saumon et pomme verte
- Navette magret fumé, chèvre figue noix
- Canapé chutney de figues et foie gras
- Sablé parmesan, jambon de parme
- Bouchon comté mousse poire et noisettes
- Verrine tiramisu aux 2 saumon yuzu et ciboulette
- Verrine butternut, œuf de caille et parmigiano reggiano AOP
- Macaron carotte cumin
- Croque truffe
- Sushis et sashimis (assortiment)
- Gyozas (poulet, végétarien, crevette)

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES



- Mini cœur coulant chocolat
- Tartelette citron, citron vert menthe poivrée
- Tartelette orange mandarine
- Coque chocolat mangue
- Truffe au chocolat
- Mini panna cotta coco-mangue
- Macaron chocolat, pistache, framboise
- Mini éclairs café et chocolat
- Opéra
- Mini moelleux pistache griotte



commercial@atelier-aoi.com



07 49 01 28 65



Cuisine française & Cuisine japonaise

NOS ANIMATIONS *Culinaires*

ANIMATIONS SALÉES

- Saumon gravlax et ses blinis**
Classique suédois, betteraves & agrumes ou gingembre citronnelle et piment.
- Mini-gaufres salées**
Saumon gravlax & crème citronnée ou champignons & comté.
- Magret de canard**
Découpe devant les invités, petites sauces et garnitures.
- Poêlée de Saint-Jacques**
Snackées devant vous, accompagnement de saison.
- Velouté de saison**
Butternut ou champignons, garnitures gourmandes.
- Raclette**
L'esprit raclette en mini-portions.
- Mont d'Or chaud à partager**
Grande pièce présentée comme élément central, avec petites pommes de terre, pain toasté et charcuteries fines.
- Bar à huîtres**
Ouverture minute, citron, vinaigre échalote, sauce ponzu.

ANIMATIONS JAPONAISES

- Gyozas**
Cuisson minute devant les invités.
- Te-makis**
Préparés minute, garniture au choix.

ANIMATIONS SUCRÉES

- Bar à chocolat chaud gourmand**
Chocolat chaud, chantilly, guimauves grillées, cannelle, spéculoos...
- Bar à mini-pavlovas**
Meringues, chantilly, fruits, agrumes, chocolat...
- Bar à choux**
Garniture minute, parfums au choix : vanille, chocolat, praliné ou marron.
- Pop-corn gourmand**
Pop-corn chaud nappé de caramel, chocolat ou praliné.
- S'mores de Noël**
Guimauve grillée devant l'invité, biscuit sablé et chocolat fondant.

BOISSON

Chacune de nos animations peut être couplée avec une dégustation de sake japonais Nihonshu, alcool fermenté (12/15 degrés).

Animation à partir de 8 euros HT / personne

Contactez notre service commercial.



Cuisine française & Cuisine japonaise

CONTACTEZ-NOUS

Notre service commercial est à votre écoute
pour imaginer ensemble votre événement.



07 49 01 28 65



commercial@atelier-aoi.com



*Au plaisir de partager avec vous
de nouvelles expériences gastronomiques.*