



chahnaz kanawati

Chef - Ecole FERRANDI

présente

LE Menu de vos
Séminaires et Cocktails
2017

info@creationandkitchen.fr • +33 6 80 95 66 36 •

www.creationandkitchen.fr

Facebook.com/CreationAndKitchen

Menu séminaires et cocktails
Sous forme de buffet
De 10 à 300 personnes

Crudo

Tzatziki aux concombres et à la menthe
Chutney de poivron aux noix « Mohammara d'Alep »
Caviar d'Aubergines au piment d'Espelette
Dès de saumon aux concombres, fromage frais aux herbes
Guacamole au zestes de citron vert et crevettes marinées

Plancha

Foie gras à l'Armagnac , chutney d'oignons au porto
Crumble Niçois au fromage de chèvre, basilic frais
Friand du Soleil aux épinards et ricotta

Au four ou grillé

Ballottine de volaille farcie aux champignons,
Bourgoul façon pilaf aux légumes de saison, sauce suprême
Navarin d'agneau aux légumes confits, Riz basmati aux cheveux d'ange
Dos de Cabillaud aux épices douces, Compotée de poireaux à l'huile d'olive et pois chiches confits
Parmentier de canard confit, fondue d'oignons rouge au porto, mesclun de salade

Douceur

Cheese cake au zeste de citron vert, ananas rôti au miel et à la vanille de Madagascar

info@creationandkitchen.fr • +33 6 80 95 66 36 •

www.creationandkitchen.fr

Facebook.com/CreationAndKitchen

*Clafoutis aux abricots et aux éclats de pistaches
d'Alep
Tarte fine aux pommes caramélisées*

Par Chahnaz Kanawati - Ecole Ferrandi



Creation & Kitchen

info@creationandkitchen.fr • +33 6 80 95 66 36 •

www.creationandkitchen.fr

[Facebook.com/CreationAndKitchen](https://www.facebook.com/CreationAndKitchen)