

Carte des Cocktails et Buffets

Pour chaque réception, un menu personnalisé. Suivant l'ampleur de votre événement, son lieu et ses horaires, LaChwette vous élabore un cocktail sur mesure.

« Cocktail de 10 à 25 pièces »

Le cocktail est intégralement dressé sur place, les mets sont cuisinés tout au long de la réception par le Chef et son équipe (suivant le nombre de convives)

Petits fours chauds

Chips de Légumes du potager d'Alain Passard, Sacristains de Tartufo, Carolines diverses, Tarte fine de Roves des Garrigues au Poivron mariné

Les ardoises froides

Aubergines poêlées et Burrata, Cœur de Saumon Ora King mariné, Le Bœuf séché aux douces épices, Les Morilles croquantes aux herbes du jardin d'Alain Passard...

Les ardoises chaudes

Qwehlis (Gambas bio) à la citronnelle, Calamars snackés, Tempura de Langoustines, Canard de Challans aux mûres confites, La Côte de Bœuf et son Diamant de sel de l'Himalaya, Emincé de Lotte au Gingembre...

Verrines et Cassolettes salées

Foie gras et Pulpe d'Abricot, Brouillade, Curry de Qwehlis, Ceviche de Bar de ligne aux Fraises du jardin, Risotto aux Asperges et petits pois, Crème du légume du jour dans le potager d'Alain Passard...

Animation avec un cuisinier en tenue

Plancha, Foie gras de LaChwette et ses Délices, Comptoir de l'écailler, Atelier exotique, Pierrade de Poissons, Tapas, Barbecue de Rumsteck, d'Agneau, de Travers de porc Caramélisés, Saumon mariné et ses attributs...

Mignardises sucrées froides ou chaudes

Macarons maison, Carré de Chocolat et fleur de sel, Meringue élastique et Vanille bourbon, Miroir, Crème de Rose aux Framboises, Nuage coco au citron vert, Petit bordelais...

« Cocktail Dîner »

C'est un cocktail d'une dizaine de pièces suivi d'un plat, de fromage et du dessert.

Le cocktail Dîner est intégralement dressé sur place, les mets sont cuisinés tout au long de la réception par le Chef et son équipe (suivant le nombre de convives)

Plats suprêmes accompagnés des légumes du Jardin d'Alain Passard

Bar au San Daniele, Veau aux Morilles ou cèpes, Lotte aux échalotes confites, Suprêmes de Poulet fermier...

Ardoises volantes de fromages Affinés ou Plateau et ses attributs, petit Mesclun du potager

Desserts... maison, comme tout le reste !

Macaron aux Framboises ; La Meringue élastique, Paris Brest croustillant, Millefeuille caramélisé, Carré de Chocolat à la Fleur de Sel, Dacquoises, Tartes croquantes ... Sorbets et Glaces de saison, Caramel chaud au beurre Salé, Coulis de fruits frais, Tartare de fruits du marché...

« Buffet et Brunch »

C'est un repas composé de divers mets salés et sucrés servis par LaChwette et son équipe, derrière le Buffet

Le buffet est intégralement dressé sur place, les mets sont cuisinés tout au long de la réception par le Chef et son équipe (suivant le nombre de convives)

Le Pain et ses attributs

Viennoiseries juste sorties du four ! Petits pains spéciaux aux différentes graines, Toasts, Club Sandwich, Pancakes ; dips salés, Confitures maison, miel...

Hors d'œuvre suprêmes

Saumon Ora King, Marbré de foie gras de canard aux herbes fraîches, Tartare de Veau, Brouillade aux Truffes, Tartare de Dorade sauvage, Pressé d'aubergines confites au Basilic...

Croustades et tourtes

Le Carré feuilleté des Légumes du Jardin d'Alain Passard, Tarte de Girolles Grillées, Tarte de Tomates confites à la brousse...

Salades originales

Grenaille aux Olives noires et au Xerès ; Roquette sauvage et dos de saumon fumé, Saveurs italiennes, Mesclun d'Automne aux œufs mollets et aux Pieds-de-Mouton ...

Plateaux de fromages Affinés et Charcuterie maison

Desserts

« Les à-côtés »

Art de la table, Compositions florales et Photos

LaChwette s'occupe de la location de la vaisselle. Avec ses partenaires, elle peut vous guider dans la décoration des lieux.

Son photographe peut immortaliser pour vous votre réception.

Personnel de service disponible

Il peut être inclus dans le prix (Tarif+ Charges sociales) ou réglé directement par le client en CES.

Boissons

LaChwette peut se charger des boissons. Le Champagne et les Vins seront choisis avec les partenaires de la Cave.

CONDITIONS GENERALES :

Tous les devis sont personnalisés et valables deux mois.

TVA à 7% sur la prestation de LaChwette hors alcool, TVA à 19.6% sur l'alcool

Minimum de 20 Personnes, **Acompte de 50%** à la commande.

Confirmation du nombre de convives 72h à l'avance, Commande de **dernière minute possible !**

Les **légumes** viennent **des potagers d'Alain Passard** (Le Bois Giroult et le Gros Chesnay)

Toutes les **vianades sont d'Origine française**. Les **menus de la mer** peuvent être modifiés **24h à l'avance suivant la marée**.

Déplacement Hors Paris possible

