



LA CHWETTE

chef à domicile

Carte des Cocktails et Buffets

Cocktail de 10 à 25 pièces

Le cocktail est intégralement dressé sur place, les mets sont cuisinés et servis tout au long de la réception par le Chef et son équipe.

Petits fours chauds

Flûtes croustillantes aux Champignons, Patates douces rôties et Pesto de Pistaches, Sacristains de Tartufo...

Les ardoises froides

Saumon en gravlax au gingembre, pancake de coriandre; Sablé parmesan, carottes pistaches et oignons confits; Maki de crabe au combawa...

Les ardoises chaudes

Gambas bio à la citronnelle, Calamars snackés, Tempura de Langoustines, Canard de Challans aux mûres confites, Tataki de Boeuf, Emincé de Lotte au Gingembre...

Verrines et Cassolettes salées

Brouillade aux truffes, Ceviche de bar sauvage, vinaigrette yuzu, Arancini de ricotta et pancetta à l'ail noir...

Animation avec un cuisinier en tenue

Plancha, Comptoir de l'écailler, Thai, Tapas, Curry de légumes Coco, Barbecue, Découpe de l'Ora King avec ses attributs, Gnocchis au parmesan et à la crème de Roquette, Bruschetta et Bagel, Foie gras de LaChwette et ses Délices...

Mignardises

Pavlova Vanille, Double chocolat, Sablé breton au citron vert, Ananas rôti aux épices, Madeleine Yuzu, Brownie cacahuètes, Dacquoise...

Cocktail Déjeuner et Cocktail Dîner

C'est un cocktail de 7 à 10 amuse bouches suivi d'un plat servi en cassolette, d'ardoises de fromages et du dessert.

Le cocktail Dîner est intégralement dressé sur place, les mets sont cuisinés et servis tout au long de la réception par le Chef et son équipe.

Amuse bouches (cf carte de cocktail de 10 à 25 pièces)

Plats

Dos de Cabillaud préparé à la cambodgienne, Perles Japon et Nouilles chinoises au lait de coco et au Combawa
Effilochée de veau à la thaï et Wok de légumes, Filet de cochon breton, sucs de cuisson à la diable
Quasi de veau du limousin, poudré de cèpes et cuit à basse température, risotto aux morilles

Ardoises volantes de Fromages affinés ou Plateau et ses attributs

Mignardises (cf carte de cocktail de 10 à 25 pièces) ou Gâteaux

Pavlova mangue, Sablé au Pralin, Ganache Guanaja de Valrhona et Tuile Cacao, Millefeuille caramélisé, Pêché gourmand à la fleur de Sel, Dacquoises...

Buffet et Brunch

C'est un repas composé de divers mets salés et sucrés préparés par LaChwette et servis par 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.

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'œuvres, Salades, Tartes

Brouillade, Cœur de Saumon Ora King mariné, Effilochée de Poulet fermier normand aux cacahuètes et à la citronnelle, Merlan de bœuf cuisiné en Tataki, Salade d'herbes folles et lentilles vertes du Puy aux échalotes grillées, Semoule verte aux Courgettes, graines Cro-

quantes et Roquette, Mesclun d'Automne aux œufs mollets et aux Pieds-de-Mouton...

Plateau de fromages composé de fromages de saison d'Appellation d'origine protégée et Charcuterie maison

Desserts

Pavlova mangue, Sablé au Pralin, Ganache Guanaja de Valrhona et Tuile Cacao, Millefeuille caramélisé, Pêché gourmand à la fleur de Sel, Dacquoises

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.

Boissons, Bar à Cocktail

LaChwette peut se charger des boissons, d'un bar à Cocktails éventuel. Le Champagne et les Vins seront choisis avec les partenaires de la Cave.

A l'aide de son équipe, LaChwette s'occupe de votre réception.

Comme chaque événement reste unique (nombre de convives? lieu? options?..), n'hésitez pas à la contacter pour un devis sur-mesure.

TVA à 10% sur la prestation de LaChwette hors alcool, TVA à 20% sur l'alcool.

Toutes les viandes sont d'origine française.

Recettes sans gluten, végétariennes ou vegan possibles. Les légumes viennent des potagers d'île de France

Déplacement hors Paris possible.