

ANIMATIONS SALÉES FROIDES



Découvrez nos animations gastronomiques originales & innovantes avec une mise en scène dédiée juste irrésistible !



TARTARE DE SAUMON

Fraîche et gastronome

Découpe minute par notre Chef, accompagné d'échalotes, citron vert, câpres & crème de ciboulette Rive Gauche.

* PATA NEGRA BELLOTA

Terroir & tradition

Découpe minute par notre Chef, couteau à grande lame, finement aiguisé pour des tranches d'une grande délicatesse. À déguster nature, laissez-vous envahir par la saveur exceptionnelle du jambon 100% ibérique de Bellota !

MINIMUM 200 CONVIVES

SAUMON SYPHONNÉ

Prestige et raffinement

Pomme de terre déliée, cube de saumon marinade mandarine, chantilly salée, Fleur de Caviar®, création Armen Petrossian, 100 % caviar, le tout délicatement vaporisé de vodka. Réalisation minute par notre Chef.

* FOIE GRAS NATURE

Classique & intemporelle

* Foie gras de canard entier mi-cuit IGP extra - Nature. Service minute par notre Chef sur pain à huile d'olive et thym - Fleur de sel, sels aromatiques.

BULLES DE SALADES

Fraîche et réconfortante

* Pâtisson vert, champignons de Paris, pois gourmands, ciboulette fraîche, carottes sifflées, huile d'olive **EN HIVER**
Melon jaune, melon charentais, pastèque, fêta, menthe fraîche huile parfumée **EN ÉTÉ**
Assortis dans une sphère passée au shaker pour un mélange minute frais par notre Chef
- Mise en scène estivale ou automnale.

BAR À HUITRES

Marine & festive

* Présentation des huîtres ouvertes, beurre de citron & beurre d'aneth Rive Gauche, beurre Echiré AOC, vinaigre d'échalote pour respecter la tradition & pain de seigle
- Fermez les yeux, vous voici en bord de mer !

BAGUELS FAÇON BAGELSTEIN

Gourmandise à l'américaine !

Réalisation minute par notre Chef de baguels norvégien, tzatziki, avocat, concombre, salade, citron & ciboulette.

Commandez au 09 82 31 40 40 ou par email à contact@rivegauchereception.fr

ANIMATIONS SALÉES CHAUDES



*Craquez pour nos animations festives chaudes,
à la fois visuelles et gourmandes !*

NOIX DE PÉTONCLES

Marine & fondante

Légèrement poêlées minute par notre Chef, accompagnées de risotto aux champignons & crème montée au siphon.

FOIE GRAS TAGADA !

Classique & audacieuse

Foie gras de canard entier, IGP, légèrement poêlée minute par notre Chef, accompagné d'une réduction de framboise, fraise tagada, pour une explosion des papilles. *

PIZZA DONNA ITALIA

Délice & gourmandise

Pizza à base de farine italienne, huile d'olive, sauce tomate, mozzarella d'Italie, précuite au feu de bois et réchauffée minute par notre Chef dans un authentique four à pizza aux couleurs de l'Italie - Margherita, Calzone, à vous de choisir - chorizo, jambon, fromage, roquette, olives
Dégustez, vous êtes en Italie !



RACLETTE

Délicieusement réconfortante

Fromage à raclette de Haute-Savoie, jambon de Parme, pomme de terre fondante, salade fraîcheur

FOIE GRAS EN FUMÉE

Spectaculaire & gastronome

Crème anglaise au foie gras montée minute par notre Chef en sorbet, dans un nuage d'azote - accompagné d'un consommé de champignons tiédis.



MINI-BURGER

Plaisir universel

Pains bun's pavot, sésame & nature viande de bœuf d'origine France, cheddar, sauce aigre douce, réduction de balsamique

HOT DOG

Généreux & gourmand

Saucisse, pain frais, moutarde dans le pur respect des traditions, réalisé minute par notre Chef.

BAR A SOUPE

Heathy & gourmande

Recette potagère, créée par notre chef, douce et peu calorique servie froide ou chaude

Commandez au 09 82 31 40 40 ou par email à contact@rivegauchereception.fr

ANIMATIONS SUCRÉES FROIDES



Fraîcheur, couleur et gourmandise sont à l'honneur pour twister vos buffets sucrés !



BAR À MACARONS

Royale & gourmande

Macarons aux multiples saveurs, des parfums classiques aux plus originaux - rose, mandarine pomme caramélisée, myrtille violette. Collection à découvrir.

CHAMALLOW FUMÉ

Spectaculaire & ludique

Brochette de chamallows délicatement trempée minute par notre Chef dans un glaçage chocolat à l'azote. Effet dragon assuré !



BABA AU RHUM

simplicité & émotion

Baba généreusement imbibé minute par notre Chef de vieux rhum, chantilly vanillée, émulsion caramel & émulsion passion montée au siphon.



CANDY BAR

Ludique & festive

Eventails de bonbons & douceurs, Cup cake, Meringues.

BULLES DE SALADES DE FRUITS

Fraîche et pétillante

Assortiment de fruits de saison, sirop vanille, assortis dans une sphère passée au shaker pour un mélange minute par notre Chef.

ANIMATIONS SUCRÉES CHAUDES



Ludiques et réconfortantes, nos animations sucrées chaudes séduiront vos yeux et vos papilles !

PAIN PERDU

Gourmande & authentique !

Pain perdu réchauffé minute à la plancha, chantilly vanille maison & noisettes torréfiées.

BAR À CRÊPES

Généreuse & réconfortante

Crêpes réchauffées minute par notre Chef
Sélection de toppings & nappages
Caramel beurre salé & l'indispensable
pâte à tartiner Rive gauche ! Pour une
ambiance conviviale & gourmande !



BAR À GAUFRES

Tradition & plaisir

Réchauffées minute par notre Chef
Sélection de toppings & nappages
Caramel beurre salé & l'indispensable
pâte à tartiner Rive gauche !



FONTAINE À CHOCOLAT

Festive & ludique

* Un chocolat d'excellence, Cacao Barry
- 64% cacao, couverture puissante
et persistante, fruits de saison !
Laissez le charme de la fontaine
à chocolat agir !

ACCOMPAGNEMENT 3 PCES/PERS

ANANAS CARAMÉLISÉ

Raffinée & dépaysante

* Ananas découpé minute par notre Chef, émulsion
caramel beurre salé.

Commandez au 09 82 31 40 40 ou par email à contact@rivegauchereception.fr