



L'ÉVEIL AROMATIQUE

FABIEN SIMON & ÉLEA SIMON

LES NOUVEAUX BUFFETS UNIQUES DE 2026



■ Formule L'Apéritif Asiatique Chic

Une expérience élégante et raffinée inspirée des saveurs d'Asie : fraîcheur, légèreté et gastronomie moderne au rendez-vous.

****Bouchées & mini créations japonaises****

- Mini makis raffinés (saumon, avocat, sésame noir)
- California rolls au thon et mangue, finition citron vert
- Mini tartare de saumon mariné soja-sésame, en cuillère asiatique
- Brochette de crevette teriyaki, graine de sésame & ciboulette
- Mini bao buns au poulet laqué et légumes croquants

****Inspiration Thaï & Vietnamienne****

- Mini nems maison au porc et gingembre, sauce nuoc-mâm citronnée
- Rouleaux de printemps frais aux herbes et crevettes
- Mini soupe thaï au lait de coco, citronnelle & gambas
- Bouchée de bœuf satay sauce cacahuète & coriandre
- Cassolette de légumes croquants au wok, sauce soja douce

****Animations culinaires live****

- Wok minute : poulet, crevettes, légumes & nouilles sautées devant les invités
- Plancha asiatique : tataki de thon ou de bœuf au sésame
- Station vapeur : gyozas & dim sum préparés minute
- Riz sauté à la minute au curry doux et légumes

****Final Sucré Asiatique****

- Perles de coco maison
- Mini mochi glacés (mangue, matcha, litchi)
- Verrine de fruits exotiques & menthe fraîche
- Cheesecake citron-yuzu
- Mini tartelette au sésame noir et caramel soja





****Café ou Thé Asiatique offert****

Thé vert matcha ou jasmin

Café doux d'Asie du Sud-Est

****Tarif Clé en Main (hors boissons)****

Formule	Prix HT	Prix TTC (TVA 10%)
L'Apéritif Asiatique Chic	35,50 €	39 €
Version Premium (avec animations live)	40,50 €	45 €

■ Prestation complète incluant apéritif, animations culinaires, desserts et boissons chaudes. Hors boissons froides. Adaptable selon lieu et nombre de convives.





■ Formule L'Apéritif Asiatique Prestige

Une expérience gastronomique asiatique haut de gamme, mêlant raffinement, animations culinaires et une harmonie de saveurs exotiques.

****Apéritif & bouchées gastronomiques****

- Mini bao buns au bœuf wagyu, sauce soja sucrée & oignons confits
- Brochette de crevettes teriyaki, sésame noir & ciboulette
- Saint-Jacques snackée, purée de patate douce & éclats de cacahuète
- Mini nems au canard confit, parfumés à la coriandre et citronnelle
- Tartare de thon rouge, gingembre, yuzu & chips de riz soufflé
- Verrine thaï de légumes croquants au lait de coco citronné
- Mini gyozas vapeur truffés, sauce soja sucrée maison

****Animations culinaires live****

- Wok minute : crevettes, poulet ou tofu, légumes croquants & sauce thaï
- Plancha asiatique : tataki de bœuf au sésame et huile pimentée douce
- Station vapeur : dim sum & gyozas préparés minute
- Riz sauté impérial (riz jasmin, œufs, légumes, soja doux)

****Entrées au choix****

1. Tartare de thon rouge au sésame & citron caviar, chips de riz croquant
2. Velouté de maïs au lait de coco & crevettes parfumées à la citronnelle
3. Ravioles vapeur de canard à la truffe asiatique, bouillon clair au gingembre
4. Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette ponzu & zestes de yuzu
5. Salade vietnamienne royale, herbes fraîches, papaye verte & crevettes

****Plats principaux au choix****

1. Filet de bœuf façon thaï, sauce soja-caramel & wok de légumes croquants
2. Dos de cabillaud vapeur, lait de coco, citronnelle & basilic thaï
3. Magret de canard laqué, purée de patate douce & jus teriyaki
4. Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto crémeux au lait de coco & citron vert
5. Tofu croustillant, sauce curry jaune & légumes grillés (option végétarienne)

****Dessert – Le Final Asiatique****

- Mochi glacés maison (mangue, matcha, coco)
- Tartelette au sésame noir & caramel soja
- Cheesecake citron-yuzu
- Fruits exotiques frais & mignardises

****Café ou Thé Asiatique Gourmand****

Thé vert matcha ou jasmin

Café doux d'Asie du Sud-Est accompagné de mini douceurs

****Tarif Clé en Main (hors boissons)****

Formule	Prix HT	Prix TTC (TVA 10%)
L'Apéritif Asiatique Prestige	44,50 €	49 €
Version Premium (double animation live)	49,00 €	54 €

■ Prestation complète incluant apéritif, animations culinaires, menu complet et desserts.
Hors boissons. Adaptable selon lieu et nombre de convives.



■ Formule Vin d'Honneur – Buffet Européen Chic

Une formule raffinée et conviviale inspirée des plus belles traditions culinaires d'Europe. Parfaite pour un vin d'honneur, un cocktail ou un buffet de réception.

****Inspiration Nord & Est****

- Mini blinis scandinaves au saumon fumé, crème citronnée & aneth
- Tartare de hareng doux & pomme verte en mini verrine
- Mini croquette de pommes de terre & cheddar affiné
- Mini gaufre salée au magret fumé & confit d'oignons rouges

****Inspiration Méditerranéenne****

- Mini bruschetta espagnole à la tomate & jambon ibérique
- Tortilla de patatas en cube
- Tapenade d'olives noires sur mini focaccia & copeaux de parmesan
- Mini brochette de poulet citron-romarin

****Inspiration Végétarienne & Moderne****

- Verrine de gaspacho andalou au basilic et huile d'olive douce
- Mini quiche lorraine revisitée
- Bouchée de betterave rôtie & fromage frais aux herbes
- Mini croque-monsieur truffé au pain brioché doré

****Option Sucrée ou Dessert****

- Mini financier aux amandes & zeste de citron
- Panna cotta vanille & coulis fruits rouges
- Tartelette chocolat-noisette façon gianduja

****Option Animation ou Signature****

- Coin "raclette minute" avec fromage fondu et charcuterie fine
- Découpe minute de jambon cru européen (Parme, Serrano ou Forêt Noire)
- Mini gaufres sucrées préparées minute





****Tarif Clé en Main (hors boissons)****

Formule	Prix HT	Prix TTC (TVA 10%)
Buffet Européen Chic	31,50 €	34,65 €
Version Premium (avec animations live)	36,50 €	40,00 €

■ Buffet complet et équilibré, mêlant les saveurs d'Europe du Nord, du Sud et de l'Est.
Adaptable selon saison, lieu et nombre de convives.





■ Formule L'Apéritif Européen Prestige

Une expérience gastronomique d'inspiration européenne, alliant élégance, produits nobles et animations culinaires pour un événement haut de gamme.

****Bouchées apéritives raffinées****

- Mini tartelette nordique au saumon fumé, œufs de truite & crème citronnée
- Mini vol-au-vent forestier à la duxelles de champignons & truffe
- Croustillant de canard confit et chutney de figues
- Saint-Jacques snackée sur mousseline de panais, chips de pain noir
- Verrine de langoustine à l'huile d'herbes et pointe de citron caviar

****Coin Gourmet Européen – Libre service haut de gamme****

- Charcuteries fines : jambon ibérique, coppa italienne, speck fumé, rosbif mariné façon anglaise
- Fromages affinés : comté 24 mois, brie à la truffe, gorgonzola crémeux, manchego, bleu d'Auvergne
- Tapenades & condiments maison : artichaut, tomate séchée, olive noire, fruits secs
- Pains artisanaux & crackers européens : pain nordique, focaccia, baguette de tradition, ciabatta

****Animations culinaires & street food chic****

- Mini burgers européens (bœuf angus, cheddar affiné, oignons caramélisés)
- Mini fish & chips revisité au cabillaud frais, sauce citronnée
- Mini gaufres salées au foie gras & confit d'oignons rouges
- Ravioles minute à la truffe, cuites devant les invités
- Coin carving : découpe de rôti de veau ou de filet de bœuf en direct

****Le Final Sucré Européen****

- Mini éclairs chocolat noir & praliné
- Tiramisu au caramel beurre salé
- Verrines de panna cotta & fruits rouges
- Mini cheese-cake citron & spéculoos
- Sélection de fruits frais & mignardises



****Café Européen Gourmand servi à table****

****Tarif Clé en Main (hors boissons)****

Formule	Prix HT	Prix TTC (TVA 10%)
L'Apéritif Européen Prestige	44,50 €	49 €
Version Premium (double animation & service complet)	49,00 €	54 €

■ Prestation complète incluant apéritif, buffet gourmet, animations culinaires, desserts et café gourmand. Hors boissons. Adaptable selon lieu et nombre de convives.





■ Formule Prestige du Monde – Voyage des Saveurs

Une expérience gastronomique exceptionnelle, un voyage culinaire à travers les cinq continents. Alliance de produits d'exception, de créativité et de raffinement.

****Apéritif & bouchées gastronomiques du monde****

- Tartare de thon rouge au yuzu & perle de wasabi (Japon)
- Mini brioche foie gras & figue confite au porto (France)
- Croustillant de risotto truffé, crème de parmesan (Italie)
- Escalope de langoustine crouillante, sauce bisque au curry doux (Inde – France)
- Mini taco de homard bleu, avocat, citron vert & coriandre (Mexique chic)
- Bouchée de bœuf wagyu, réduction soja-caramel & chips de lotus (Japon fusion)
- Mini bao végétal à la betterave & mousse de burrata (Asie – Europe)

****Animations culinaires exclusives****

- Plancha "Tour du monde" : Saint-Jacques, gambas & filet de bœuf wagyu grillés minute
- Coin carving international : rôti de veau aux épices marocaines, sauce citron confit
- Wok royal : homard, nouilles soba & légumes croquants au gingembre frais
- Station live "Risotto truffe blanche & parmesan affiné" (Italie du Nord)

****Entrées au choix****

1. Carpaccio de Saint-Jacques & caviar d'Aquitaine, vinaigrette au citron caviar (France – Japon)
2. Foie gras mi-cuit, gelée de mangue & brioche tiède (France – Asie)
3. Langoustine rôtie, émulsion de lait de coco & citronnelle (Thaïlande)
4. Ceviche de bar impérial, leche de tigre passion & grenade (Pérou)
5. Ravioles de homard & ricotta, beurre de sauge & truffe d'été (Italie)

****Plats d'exception au choix****

1. Filet de bœuf wagyu, jus corsé au saké & purée truffée (Japon – France)
2. Saint-Pierre rôti, risotto nero & chips d'encre de seiche (Italie – Espagne)
3. Magret de canard laqué, caramel soja & wok de légumes impérial (Asie)
4. Queue de homard bleu, beurre citronné & purée de topinambour (Europe du Nord)
5. Ragoût végétarien de légumes oubliés, lait de coco & curry doux (Inde – fusion)

****Final sucré – Le tour du monde des douceurs****

- Entremets chocolat grand cru du Ghana & fleur de sel de Camargue
- Mini Pavlova aux fruits exotiques de Thaïlande
- Tiramisu revisité au café arabica & sabayon vanille de Madagascar
- Mochi glacés et macarons internationaux
- Assortiment de mignardises & fruits frais du monde

****Café ou thé d'exception****

Cafés rares (Éthiopie, Colombie, Papouasie)

Thés haut de gamme : matcha japonais, Darjeeling, jasmin impérial

****Tarif Clé en Main (hors boissons)****

Formule	HT	TTC (10%)
Formule Prestige du Monde complète	63,60 €	70 €
Version Ultra Prestige – truffe, wagyu & homard	81,80 €	90 €

■ Une expérience gastronomique unique, alliant excellence culinaire, produits rares et voyage sensoriel autour du monde. Hors boissons. Adaptable selon lieu et nombre de convives.



FORMULE PRESTIGE TERRE & MER – ÉLÉGANCE GOURMANDE

« Une expérience gastronomique entre la mer et la terre, où élégance et émotion se rencontrent. »

****Apéritif & bouchées raffinées****

- Mini brioche chaude au homard & beurre citronné
- Saint-Jacques snackée sur purée de panais et crumble de noisette
- Mini croustilles de foie gras, cœur coulant au porto
- Tartare de bar au yuzu et perles de citron caviar
- Mini burger de bœuf Angus, confit d'oignons & chips de topinambour
- Velouté de petits pois glacé, mousse de parmesan truffée
- Mini tartelette au crabe des neiges, pointe d'aneth et citron vert

****Animations culinaires & show live****

- Plancha Terre & Mer : noix de Saint-Jacques, gambas & médaillons de veau au romarin
- Découpe minute de filet de bœuf, sauce au vin rouge et échalotes confites
- Wok de homard et légumes croquants, sauce gingembre & citronnelle
- Mini risotto truffé au parmesan 36 mois, servi devant les invités

****Entrées au choix****

1. Carpaccio de Saint-Jacques & caviar d'Aquitaine, huile d'agrumes et zestes de yuzu
2. Foie gras poêlé, brioche toastée & compotée de figues au vin rouge
3. Homard bleu rôti, bisque légère & espuma de coco
4. Œuf parfait, purée de panais & copeaux de truffe noire
5. Tartare de bar impérial, lait de coco & citron vert

****Plats principaux au choix****

1. Filet de bœuf français, jus corsé au vin rouge & purée truffée
2. Dos de cabillaud rôti, émulsion de crustacés & risotto nero
3. Magret de canard rôti, jus au miel & gingembre, légumes rôtis
4. Saint-Pierre poêlé, mousseline de carotte au combava & chips de panais
5. Cœur de risotto végétarien, asperges vertes, citron confit & huile de basilic



****Dessert – L'élégance sucrée****

- Sphère chocolat grand cru, cœur fondant exotique
- Tartelette citron-yuzu revisitée
- Pavlova légère aux fruits rouges & chantilly vanille
- Croustillant praliné, mousse gianduja & noisettes caramélisées
- Sélection de mignardises & fruits frais

****Café ou thé gourmand****

Café grand cru ou thé Darjeeling

Mini douceurs : financier amande, macaron fruité, mini tartelette

****Tarif Clé en Main (hors boissons)****

Formule	HT	TTC (10%)
Formule Prestige Terre & Mer complète	54,50 €	60 €
Version Premium (double animation live & produits nobles)	63,60 €	70 €

■ Une expérience gastronomique d'exception, alliant produits nobles, créativité et harmonie des saveurs. Hors boissons. Adaptable selon lieu et nombre de convives.



FORMULE SIGNATURE – L'ÉVEIL DU MONDE

Une expérience sensorielle et gastronomique unique signée L'Éveil Aromatique ■

■ LA MER – Le Souffle des Océans

- Huître impériale perlée, mousse de citron caviar
- Tartare de thon bluefin, perles de yuzu et algue cristallisée
- Langoustine nacrée, écume de champagne et sel bleu
- Saint-Jacques truffée, beurre noisette & croustillant d'algue
- Ravioles translucides au homard, jus de crustacés à la vanille
- Sphère de nacre (dessert signature : cœur coco-passion, coque brillante)

Ambiance : lumière bleue nacrée, sons marins doux, reflets aquatiques.

■ LA TERRE – Le Souffle des Racines

- Foie gras poêlé, figue caramélisée & or comestible
- Filet de bœuf wagyu, réduction cacao-épices & purée truffée
- Légumes anciens rôtis, mousseline de panais & noisette torréfiée
- Pain chaud au safran, servi comme offrande
- Riz sauvage & fleurs séchées, parfum de cardamome
- Mini croustis de cèpes & huile d'olive noire

Ambiance : lumières dorées, senteur bois & truffe, bols en pierre, feu de braise visible.

■ L'AIR – L'Essence du Futur

- Caviar végétal de kombuet champagne
- Souffle glacé d'herbes fraîches (servi à l'azote)
- Gelée chaude au parmesan, écume de citronnelle
- Bulles comestibles parfumées au basilic
- Neige salée de truffe & noisette
- Dessert nuage : meringue aérienne au matcha & citron vert

Ambiance : brume blanche, verre, miroir, minimalisme futuriste.

■ LE FEU – L'Énergie Sacrée

- Wok impérial minute : homard, wagyu, légumes croquants
- Tataki de thon flambé, sésame & soja doux
- Gambas flambées au saké, servies sur pierre chaude
- Mini brochettes feu de bois, bœuf mariné et herbes
- Soupe thaï épicée au lait de coco et piment doux

Ambiance : flamme vivante, lumière chaude, cuivre & rouge profond.

■ ■ L'ÉTHÉR – L'Émotion & le Sacré

- Bouillon céleste servi dans des bols en porcelaine
- Encens comestible au cèdre et yuzu
- Fleurs cristallisées, pétales de rose, d'oranger et de lavande
- Souffle divin : crème légère vanille, or comestible & vapeur d'agrumes
- Mignardises célestes : perles de miel, chocolat fumé, fruits du paradis

Ambiance : musique douce, bougies, odeurs apaisantes, lumière dorée diffuse.

■ Final Gourmand & Boissons d'exception

- Thé blanc impérial, café grand cru ou infusion de fleurs bleues
- Mini douceurs célestes : financier matcha, macaron au miel, truffe chocolat-safran

■ TARIF CLÉ EN MAIN (hors boissons)

Version complète : 99,00 € HT — 109 € TTC / pers.

Version Ultra Luxe (service live 5 éléments, wagyu, homard & truffe blanche) : 130,00 € HT — 143 € TTC / pers.

■ Une œuvre culinaire vivante, un rituel de prestige absolu signé L'Éveil Aromatique.