



DEJEUNER DINER ASSIS DE PRESTIGE



Formule incluant :

- Le personnel de service, la vaisselle, le nappage, la logistique et le transport
 - Menu comprenant cocktail apéritif 7 pièces avec animation culinaire, entrée + plat + dessert
 - Les boissons non alcoolisées
 - Les apéritifs et vins (en option)
-

COCKTAIL APERITIF

Canapés Variés (2 pièces)

Sablé de parmesan à l'italienne - Madeleine saumon fumé - Rillettes de carotte au piment d'Espelette - Opéra de foie gras

Brochettes (2 pièces)

Spirale de grison bresaola
Macaronis et crème de tourteau

Les Tartines en Libre-Service

2 pains variés présentés en panier et tartinés devant les invités en fonction de leur goût :
Ficelle aux olives et tapenade
Pain aux noix et chèvre frais et ciboulette

Pièces Chaudes (2 pièces)

Grenaille nordique
Cubic de Cantal au caramel de Sésame



Atelier Culinaire face aux convives (1 toast réalisé par convive)

1 élément à choisir

Foie gras en déclinaison

Terrine foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épice, pain de campagne et brioche, accompagné au choix de confiture de figue, gros sel et poivre mignonette

Ou

Grand nord

Saumon fumé tranché devant les invités et servi avec des œufs de saumon sur blinis ou pain grillé

Ou

Pomme de terre chaude

Rondelles de grenailles sautées, servies aux invités avec du foie gras, saumon fumé et sauces variées

Les Boissons Soft du cocktail

apéritif

Evian, Badoit

Jus de fruits

Coca-cola classic & ligh



DEJEUNER DINER ASSIS DE PRESTIGE

Entrées servies sur petites assiettes rondes blanches (1 élément à choisir)

Le Foie gras en déclinaison : duo de foie gras et confit en marbré & foie gras au jambon ibérique et purée de péquillos

Ou

Le Foie gras en duo « terre et mer » : Présent de foie gras, queues d'écrevisses & saumon français snacké

Ou

Le Homard : Ravioles aux dés de homard à la crème de sauternes (chaud)

Ou

La Saint-Jacques : Cocotte de coquille st jacques aux champignons (En cocotte pin)

Ou

La Saint-Jacques provençal : Pétales de st jacques sur lit de légume ratatouille

Ou

Le saumon : Filet de saumon aux 2 saveurs sauce légère, citron

Ou

Le Thon rouge « terre et mer » : thon rouge snacké aux sésames avec black Angus marinés & comté fleuri

Ou

Palet de légume fraîcheur : Clafoutis de bleu de xaintrie et son coulis

Ou

Poisson : Véritable quenelle de brochet à la lyonnaise sauce nantua





Plats Chauds servis sur assiettes rondes blanches (1 élément à choisir)

La caille : Magret à la crème de foie gras, mousseline aux olives noires & crêpes aux épinards

Ou

Charlotte d'agneau : Agneau de 7h & aubergine grillée, pomme de terre farcie à la patate douce

Ou

Le canard : Magret (aux poires & miel d'acacia ou St Emilion) charlotte et courgette en duo

Ou

Le veau : En pavé aux girolles, émulsion parfumée, mousseline de pomme de terre aux herbes & demi-brochette de 3 légumes

Ou

La lotte : En médaillon thermidor façon Escoffier, risotto grains de pâtes et étuvée de jeunes poireaux

Ou

Le rouget : Filet de rouget grondin soufflé de homard sauce champagne et riz royal

Ou

Le bœuf : Tournedos de bœuf, gratin crémeux & brochette de légumes (*supplément de 6€ TTC*)

Ou

La volaille : Poularde fermière, farcie aux morilles sauce suprême, bayaldi de légumes et tulipe de pomme de terre

Ou

Le végétarien : Choux fleur rôti pecorino, sauce carottes des sables



Desserts servis sur ardoise (1 élément à choisir)

Macaron caramel beurre salé – Nicolas (meringue, amande, crème praliné) – mini crème brûlée – opéra noix de pécan – brochette de fruit frais de saison

Ou

Opéra noix de pécan (ganache chocolat, crème café, caramel noix de pécan), sablé croquant au gruë de cacao, crème anglaise & quenelle crème glacé

Ou

Fraîcheur citron, agrumes & fleur de thym (biscuit crème citron, mousse agrume), coulis passion et quenelle de crème glacé

Ou

Fraîcheur de fruit : Pavlova (base meringue) aux fruits de saison et son coulis

Ou

Pirouette au caramel & cacahuètes, quenelle de crème glacé vanille

Ou

Crunchy glacé, crème anglaise (vanille, caramel et noix de pécan)



Les Boissons du repas

Evian, Badoit
Café

Forfait apéritifs et vins EN OPTION

Accueil apéritif : (2 verres par personne)
Soupe Champenoise au pétillant, ou Kir pétillant
(Citron vert, Cointreau, sirop de sucre de canne, pétillant brut)

Whisky (1 bouteille pour 30 personnes)

Vin blanc : Chardonnay, Domaine Ferraud (1 bouteille pour 5 personnes)
Vin rouge : Côtes de Gascogne, Domaine Duboscq « Cuvée Cafaggiolo » (1 bouteille pour 3 personnes)



**LE NOMBRE DE CONVIVES AINSI QUE LE CHOIX DE MENU SONT A NOUS
TRANSMETTRE PAR ECRIT AU PLUS TARD 10 JOURS AVANT L'ÉVÉNEMENT.**

NOS OPTIONS POUR COMPLÉTER VOTRE ÉVÉNEMENT (tarifs indicatifs) :

Les Boissons :

- Bouteille de champagne Nicolas Feuillatte ou équivalent : 28.80€
- Bouteille de champagne Veuve Clicquot ou équivalent : 48€
- Forfait après le diner : Boissons soft à discrétion : 3€ /pers.
- Forfait après le diner : 3 verres d'alcool fort (Whisky, Gin, Vodka, Get 27) : 9,50€ /pers.
- Bière LEFFE : location de la machine 48€ et 54€ le fût de 6 litres

Le Repas :

- Plateau repas pour le staff (Photographe, baby-sitter, disc-jockey, magicien...) : à partir 21€
- Menu enfant : 28€
- Pièce montée Choux ou Macarons en complément du repas 5€ par personne pour 3 pièces.
Exemple : Pièce montée 150 macarons : 250€
Parfums : Caramel beurre salé, chocolat, citron, violette, pistache, fruits rouges, vanille, café, noisette, framboise)
- Gâteau personnalisé en complément du repas ou en remplacement du dessert : à partir de 3,50€
Framboisier, Fraisier, Opéra noix de pécan, Royal croustillant au chocolat, Fraîcheur citron agrumes fleur de thym, Tentation café, Deauville (Mousse pommes caramélisées)





LES PÉNICHES DE PARIS

- Fromages : 5€ /pers.
2 sortes de fromages affinés et mesclun (servi à l'assiette)
- Plateau de 80 canapés salés, ou pièces sucrées : 120€
- Plateau de 70 brochettes de fruits : 100€

La Décoration :

- Centre de table en fleur : 28€
- Nappage du buffet en couleur pour un buffet de 6M : (Noir, Rouge, etc...) : 35€
- Fourniture de Manges Debout avec nappage blanc ou noir : 25€



Les autres Animations Culinaires possibles :

- Animation « Pommes de terre chaude » : 3,80€ /pers.

Rondelles de grenailles sautées, servie aux invités avec du foie gras, du saumon fumé et des sauces variées.

- Animation « Les tartines » : 3,80€ /pers.

4 pains variés présentés en panier et tartinés devant les invités en fonction de leur goût :

Ficelle aux olives et tapenade – Pain aux noix et chèvre frais et ciboulette – Pain de seigle et tartare de poissons fins et citron jaune – Pain d'épice et copeaux de foie gras.

- Animation « Italienne » : 5,00€ /pers.

Véritable mortadelle très finement tranchée avec machine à jambon manuelle dans la pure tradition transalpine, servie avec ses gressins.

- Animation « Les ravioles » : 4,70€ /pers.

Quadratio à la Ricotta sauté au buffet devant les convives.

Accompagnés d'une sauce au gorgonzola, d'une sauce tomate, basilic et parmesan.

- Animation « Fondue de la mer » : 5,80€ /pers.

Assortiment de 3 sortes de poissons et crustacés pochés au buffet et accompagnés de sauce Thaï

- Animation « Banc d'huîtres de Courseulles sur Mer » : 5,80€ /pers.

Les huîtres seront ouvertes devant vos invités et servies avec vinaigrette à l'échalote, pain de seigle, citron et beurre.

- Le Serrano : 3,80€ /pers. (sur une base de 80 personnes)

Jambon Serrano taillé en copeaux devant les invités et servi sur une petite tranche de pain grillé avec morceaux de tomates séchées à l'italienne.

- Tartare de tomate et émulsion aux épices : 3,60€ /pers.

Tartare de tomate en verrine avec finition émulsion chantilly aux épices au buffet.

- Tartare de saumon et émulsion de citron : 3,80€ /pers.

Tartare de saumon en verrine avec finition émulsion chantilly de citron au buffet.





LES PÉNICHES DE PARIS

- Sushi Maki : 7,20€ /pers.

Sushi détaillés et réalisés devant les invités.

- Vietnamien : 6,80€ /pers.

Présentation des produits vapeur en feuille de riz au buffet et proposés avec sauce pimentée.

- Animation « Carpaccio de Saint-Jacques » : 5,50€ /pers.

Noix de Saint-Jacques détaillées en tranches devant les convives, agrémentées d'huile de truffe et d'éclats de truffe.

- Animation « Œufs flottants » : 7,50€ /pers.

Avec 3 vasques translucides remplies en bille d'eau et avec des œufs de différentes couleurs : œufs brouillés au saumon français – œufs brouillés et mélange de cèpes – champignons « Shiitaké » aux tomates confites, vinaigre balsamique et coriandre.

- Animation « Gaufrette de pomme de terre » : 5,50€ /pers.

Réalisées avec de superbes gaufriers, les gaufres sont découpées devant vos convives et assorties d'une crème aux crustacés, de morceaux de homard ou d'une crème légère à la ciboulette.

- Animation « Foie gras chaud et tartine » : 5,50€ /pers.

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épice, pain de campagne et brioche accompagné au choix : confiture de figues, gros sel et poivre mignonette.

Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauterne et raisins macérés au Sauterne.

- Animation « Tepan Niakki » : 4,50€ /pers.

Queues de gambas flambées et sautées devant les invités.

- Animation « Gambas Piña Colada » : 4,50€ /pers.

Queues de gambas poêlées avec dés d'ananas frais, coco râpé et flambées au rhum blanc.

- Animation « Saint-Jacques poêlées en persillade » : 5,50€ /pers.

Noix de Saint-Jacques finement aillées, persillées et poêlées devant les convives.

LES ANIMATION SUCREES :

- Animation « Crêpes Suzette » : 5,50€ /pers.

Véritable crêpes Suzette trempées dans le jus d'orange frais et flambées au Grand Marnier.

- Fondue chocolat :4,80€ /pers.

Brochettes de fruits – Bananes flambées – Profiteroles

- Fontaine géante à chocolat (location de la fontaine inclus) : 600€ sur la base de 100 personnes.

Cascade de chocolat proposée avec cube de brioche, brochettes de fruits et chamallow.

- Animation « Fruits poêlés » : 5,50€ /pers.

Fruits poêlés et flambés au rhum devant les invités, servis dans une coupelle avec une crème glacée à la vanille.

- Animation « Fruits mixés » :4,50€ /pers.

Fruits frais mixés devant les invités et proposés avec du rhum, vodka, gin, Malibu ou nature.

- Animation « Smoothies » : 4,50€ /pers.

Orange, pamplemousse, mangue, lait / Ananas basilic / Carotte, betterave, concombre, sel.

- Animation « Crêpes » : 4,50€ /pers.

Mini crêpes réalisées devant les invités avec sucre, confiture, Nutella.



- Animation « Macaron à ma façon » : 4,50€ /pers.

Coques de macarons aux couleurs et parfums variés servis et finalisés devant vos convives avec au choix une émulsion framboise, caramel beurre salé ou pistache.

- Animation « Les sucettes au craquant de fruit » : 4,50€ /pers.

Sucette de moelleux au chocolat trempée dans un glaçage vanille et roulée à la demande dans des chips de banane et de framboise.

- Animation « Les gaufres de Mamie » : 4,50€ /pers.

Réalisées avec de superbes gaufriers, les gaufres de Mamie sont proposées avec une crème vanille, des fruits frais, du sucre glace, du Nutella et du sirop d'érable.

