

Menu

Repas Assis de Prestige



Cocktail apéritif

CANAPÉS VARIÉS (2 PIÈCES)

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

BROCHETTES (2 PIÈCES)

Spirale de grison bresaola - Macaronis et crème de tourteau

LES TARTINABLES (EN LIBRE-SERVICE)

*3 sortes de Houmous (aux pois chiches noirs, à la betterave et au poireau)
Accompagné de 3 sortes de pains (Pita - blinis- moelleux)*

PIÈCES CHAUDES (2 PIÈCES)

Grenaille nordique - Cubic de Cantal au caramel de Sésame



ATELIER CULINAIRE FACE AUX CONVIVES (UN ELEMENT 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

Entrée

LE FOIE GRAS EN DÉCLINAISON

Duo de foie gras et confit en marbré et 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 et saumon français snacké

OU

LE HOMARD

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

OU

LE SAUMON

Patchwork de saumon sauce vierge



OU

LE THON

Tartare de thon aux 11 épices

OU

LA SAINT-JACQUES

Cocotte de coquille st jacques aux champignons (En cocotte pin)

OU

POISSON

Véritable quenelle de brochet à la lyonnaise sauce nantua

OU

VÉGÉTARIEN

Triptyque maraîcher au lait d'avoine



Plat chaud

LA CAILLE

Magret à la crème de foie gras, mousseline aux olives noires et crêpes aux épinards

OU

CHARLOTTE D'AGNEAU

Agneau de 7heures et aubergine grillée, pomme de terre farcie à la patate douce

OU

LE CANARD

Magret de canard , gaufre de pomme de terre aux légumes

Sauce au choix : Poires et miel d'acacia OU St Emilion

OU

LE VEAU

En pavé aux girolles, mousseline de carottes et tatin

OU

LE BŒUF

Effiloché de bœuf baleine (cuit en immersion dans la graisse de canard avec légumes)

Confit jus corsé, mousseline aux herbes, réglette de tomates rôti à l'ail des Ours



LE ROUGET

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

OU

LA LOTTE

En médaillon fondue de poireaux, crème cerfeuil, risotto grains de pâtes

OU

LA VOLAILLE

Filet de pintade sauce cerfeuil, tulipe de pomme de terre et bayaldi

OU

VÉGÉTARIEN

Ravioles ricotta/truffe et légumes grillés

Dessert

CAFÉ GOURMAND

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

OU

FRAÎCHEUR DE FRUIT

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



OU

OPÉRA NOIX DE PÉCAN

Ganache chocolat, crème café, caramel noix de pécan, sablé croquant au grué de cacao, crème anglaise et quenelle crème glacé

OU

PIROUETTE

Pirouette au caramel & cacahuètes, quenelle de crème glacé vanille

OU

FRAÎCHEUR CITRON

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

OU

CRUNCHY GLACÉ

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

Les boissons du repas

BOISSONS SOFTS

Jus d'orange, Jus de Pomme, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro

Evian, Badoit

Café

Boissons soft à discrétion après le dîner : 3€ /pers

En Option :

FORFAIT APÉRITIFS ET VINS

Accueil apéritif : (2 verres par personne)

Soupe Champenoise au pétillant, ou Kir pétillant (Citron vert, Cointreau, sirop de sucre de canne, pétillant)

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)



CHAMPAGNE

Bouteille de champagne Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut : 34,80€/ bt

Avec un minimum de 6 bouteilles :

Champagne Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Rosé : 36,00€/ bt

Champagne Nicolas Feuillatte Collection Vintage Blanc de Blanc : 43,20€/ bt

Champagne le Mumm Cordon Rouge : 42,00€/ bt

BIERES

Location de la machine 48€ et 54€ le fût de 6 litres

(Leffe, Bud, Beck's, Hoegaarden blanche, Goose Island IPA)

COCKTAILS

1 verre de Mojito ou Spritz : 5 €

(Autre cocktail possible, nous consulter)

ALCOOL FORTS

3 verres d'alcool fort/ pers (Whisky, Gin, Vodka, Get 27) + softs : 9,50€ /pers.

Pour compléter votre repas

GÂTEAU PERSONNALISÉ

*Framboisier, Fraisier, Opéra noix de pécan, Royal croustillant au chocolat,
Fraîcheur citron agrumes fleur de thym, Tentation café, Deauville (Mousse pommes caramélisées)*
5.50€/ pers

WEDDING CAKE

Parfum Chocolat Pistache, Vanille ou Fruits Rouges
11€/ pers (min 20 pers, 2 à 3 étages dont 1 factice)

PIÈCE MONTÉE

Choux ou Macarons, en complément du repas : 5,50€ par personne pour 3 pièces
Exemple : Pièce montée 150 macarons : 275€



FROMAGE

2 sortes de fromage affinés, servi à l'assiette avec mesclun - 5,50€

PIÈCES COCKTAIL EN COMPLEMENT

Plateau de 80 canapés salés, ou pièces sucrées : 120€

Plateau de 50 mini croques serrano aux 2 basilics : 55€

Plateau de 50 choux au fromage : 55€

Plateau de 50 mini quiches au saumon : 55€

Plateau de 50 mini hamburgers pur bœuf : 71.50€

Plateau de 70 brochettes de fruits : 100€

Arbre à légumes (110-120 pièces) 220€

Composition selon arrivage avec crème ciboulette et mayo au curry

DÉCORATION

Centre de table en fleur : 28€

REPAS PRESTATAIRE

Plateau repas pour vos prestataires : 28€

Les animations culinaires

ANIMATION « LES TARTINES » : 4,40€ /PERS.

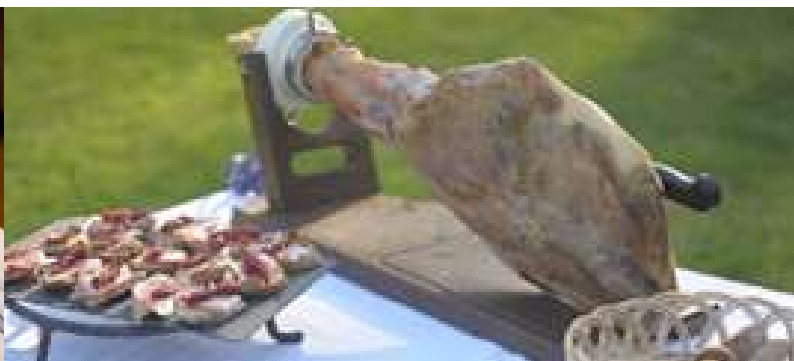
4 pains variés présentés en panier et tartinés devant les invités en fonction de leur goût (Ficelle aux olives et tapenade – Pain aux noix et chèvre frais et ciboulette – Pain de seigle et tartare de poissons fins et citron jaune – Pain d'épice et copeaux de foie gras.)

ANIMATION « MOZZARELLA » : 4,40€ /PERS.

3 sortes de mozzarella présentées en vase (au basilic, au piment d'Espelette, fumée). Découpés au buffet devant les convives et servis sur une croustille de pain grillé.

LE SERRANO (SUR UNE BASE DE 80 PERSONNES) : 4.40€ /PERS.

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.



ANIMATION « GAMBAS » : 4,50€/PERS

Queues de gambas finement aillées, persillées et poêlées devant les invités

ANIMATION « LES RAVIOLES » : 5,15€ /PERS.

Quadratino à la Ricotta sauté au buffet devant les convives. Accompagnés d'une sauce au gorgonzola, d'une sauce tomate, basilic et parmesan

ANIMATION « GAUFRETTE DE POMME DE TERRE » : 5,50€ /PERS.

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 « SAINT-JACQUES POÊLÉES » : 5,50€/PERS

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

ANIMATION « BANC D'HUÎTRES » : 5.80€/PERS

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

ANIMATION « CARPACCIO DE SAINT-JACQUES » : 6€ /PERS.

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

Les animations culinaires

ANIMATION « CRÊPES » : 4,50€ / PERS.

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

ANIMATION « LES GAUFRES DE MAMIE » : 4,50€ / PERS.

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

ANIMATION « COOKIE BAR » : / 4,50€

Différentes variétés de cookies proposées avec une garniture pochée devant les convives. Une crème à l'orange, une crème à la Framboise, ou une émulsion de chocolat blanc.

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 « SMOOTHIES » : 4,50€/PERS

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

ANIMATION « FRUITS POÊLÉS » : 4,50€/PERS

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

ANIMATION « FRUITS MIXÉES » : 4,50€/PERS

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


ANIMATION « FONDUE AU CHOCOLAT » : 4,90€/PERS

Brochettes de fruits – Bananes flambées – Profiteroles.


ANIMATION « CANDY BAR » : 4,90€ / PERS.

Une multitude de bonbons multicolores aux couleurs acidulées.

Ou le « Candy barman » constitue des mini-brochettes de bonbons à la demande de vos convives.



Vos choix de menu ainsi que le nombre définitif de convives sont à nous transmettre par écrit au plus tard 10 jours avant l'évènement.



*Les Saveurs Partagées
Marquent le Début de Moments
Inoubliables ...*