

# Menu Marronniers

## Le Cocktail 18 pièces/personne

### 5 PRÉDÉLICES VARIÉS

Sablé au parmesan à l'italienne  
Andouille de vire et crème de moutarde à l'ancienne  
Forêt noire de foie gras et cerise  
Fraicheur d'asperge  
Club saumon  
Profiterole de canard confit  
Caroline de thon rouge et wasabi  
Bœuf séché de Gambret et mascarpone au persil plat  
Roulé black and white aux truffes

### 8 FANTASIES PRESTIGES

#### Pièces chaudes

Beignets de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Pépité de foie gras à la vanille et chutney d'ananas  
Acras de morue  
Bouchée escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Soufflé de brochet et tomate confite  
Velouté de châtaignes et pépites de foie gras (en hiver)  
Grenaille nordique  
Calisson à la tomate  
Pic de volaille aux épices rouges  
Bonite au sésame

#### Pièces froides

Huitre au caviar  
Cuillère de homard  
Réglette de gaspacho Andalou  
Langoustine au safran  
Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et pistou en verrine  
Caroline au pistou et artichaut barigoule  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe  
Tartare de bœuf et œuf de caille poêlé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Gravlax de saumon, perles de balsamique et caviar  
Verrine des Alpilles (tomate, chèvre, aubergine, crumble de parmesan)  
Verticale de foie gras et truffe  
Spirale de grison et bresaola

### 2 FINGER EN PAIN-SURPRISE sous globe

(Le pain surprise revisité en 4 variétés)

Crabe  
Jambon de pays  
Tous les légumes  
Foie gras

### 1 MINI WRAP VARIE

Wrap poulet coriandre  
Wrap crabe guacamole  
Wrap végétal

### 1 ANIMATION AU CHOIX

(Valeur de 2 pièces par personne)

🍷 Voir liste des animations en fin de documentation

### Whisky pour le cocktail uniquement

(1 bouteille pour 30 personnes)

### Softs pour le cocktail et l'open bar

(Evian, Badoit - bouteilles en verres - jus d'orange, jus de pomme, coca-cola- dont light - à volonté)

🍷 Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

## Le Repas servi à table

### PLAT CHAUD

(1 plat au choix)

*Jarret de veau confit aux petits légumes et servi dit « à la russe » (découpé en salle) \**

*Charlotte d'agneau et son jus corsé*

*Magret de caille à la crème de foie gras*

*Pavé de canette au Saint-Emilion*

*Magret de canard aux poires et au miel d'acacia*

*Suprême de poularde aux cèpes*

*Brochette de canard et langoustine sauce aigre douce*

*Cuisseau de cochon de lait braisé à l'ancienne (découpé en salle) \**

*Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffe*

*Pavé de bœuf sauce truffe (suppl. 4€/pers.)*

*Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne*

*Lotte thermidor*

*Pavé de veau Rossini (suppl. 3€/pers.)*

*\* 1 seul légume à choisir*

### LEGUMES

(2 légumes au choix)

*Gratin dauphinois*

*Mousseline aux olives*

*Crêpe aux épinards*

*Purée aux truffes (suppl. 5€/pers.)*

*Pommes sautées provençales*

*Fricassée de champignons sauvages*

*Soufflé de courgettes*

*Bayaldi de légumes du soleil*

*Risotto grains de pâtes aux petits légumes*

*Pomme de terre farcie à la mousseline de patates douces*

*Bouquetière de légumes*

*Gratin Montfermeil*

*Brochette de légumes*

*Grenailles sautées aux herbes*

*Poêlée de giroilles*

*Tatin de pommes de terre et artichaut*

*Tulipe de pommes de terre*

*Cubique de charlottes et courgettes*

*Rosace de légumes crécy*

**PLATEAU DE FROMAGES** Affinés par notre maitre fromager

(6 Sortes)

## Les Desserts

### PIECE MONTEE

(1 au choix)

*Croque en bouche (choux classiques)*

*Caroline (mini éclairs variés et choux vanille)*

*Macaron*

*wedding cake (avec suppl. de 2€)*

**BUFFET DE DESSERTS** 7 desserts différents à choisir

Ou

**BUFFET DE DESSERTS** 5 desserts différents à choisir

+ 1 animation éclairs géants (de 5 sortes)

☞ Voir liste des desserts en fin de documentation

**CAFE / THE / OPEN BAR softs** jusqu'à 4h du matin

### LES EAUX

À volonté durant le dîner

Evian, Badoit - bouteilles en verres -

### LES VINS

À volonté durant le dîner (de l'entrée au fromage)

Bordeaux « Château d'Arricaud » Graves

ou

Bordeaux « Château Layauga-Duboscq »

