

Menu Orangerie

Le Cocktail 12 pièces/personne

4 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

5 FANTAISIES 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

1 FINGER EN PAIN-SURPRISE sous globe

(Le pain surprise revisité en 4 variétés)

Crabe
Jambon de pays
Tous les légumes
Foie gras

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

ENTREES FROIDES

(1 entrée au choix)

Salade de jeunes volailles et langoustines au safran et légumes printaniers
Marguerite de Saint-Jacques aux petits légumes
Homard, Saint-Jacques et gambas sur fraîcheur de légumes
Foie gras en trilogie
Fraicheur de caille et foie gras à la vinaigrette de noisette
Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine) et sa sauce légère aux truffes
Assiette duo saumon Français snacké au sésame et présent de foie gras aux écrevisses
Assiette duo thon rouge et fondant de bœuf et comté fleuri
Aiguillettes et gésiers de canard confits sur printanière de légumes et perles du Japon
Confident de homard et Saint-Jacques
Foie gras tomate basilic sucrine concombre et poivrons croquants
Duo de foie gras aux deux parfums

Ou

ENTREES CHAUDES

(1 entrée au choix)

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
Lotte au poivre doux
Foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
Panaché de poissons au Champagne
Filet de sole farci cardinal (suppl. 3€/pers.)
Turban de sole à la mousse de Saint-Jacques
Escalope de foie gras chaud sauce truffes
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne
Filet de lotte Thermidor
Saint-Jacques et pancetta au pamplemousse

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
Magrets de caille à la crème de foie gras
Pavé de canette au Saint-Emilion
Magret de canard aux poires et 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 au poivre doux
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
Brochettes de légumes
Grenailles sautées aux herbes
Gratin Montfermeil
Bouquetière de légumes
Poêlée de girolles
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)

Sauvignon blanc "Esprit de Bourgeois" Chavignol

ou

Chardonnay « Maison Ferraud »

Ou

Macon Azé « Domaine Rochebin »

et

Bordeaux « Château d'Arricaud » Graves

ou

Bordeaux « Château Layauga-Duboscq »

