



*Château de Noyelles - Réceptions*

*Entre ciel et mer, sous une lumière changeante au rythme des marées, la Baie de Somme (une des plus belle baie du monde), abrite le château de Moyelles. Construit au milieu du XIXème siècle, Moyelles est plus qu'un château, c'est un lieu où l'on se sent à chaque instant chez soi. Le dépaysement et le charme à moins de 2 heures de Paris.*



*Comme née sous le pinceau d'un maître flamand, c'est la Baie de Somme, avec ses paysages changeants modelés au rythme des marées. Un miracle de la nature à contempler depuis Moyelles, où le service haut de gamme va de pair avec l'accueil chaleureux de ses hôtes. Tourelles surplombant un jardin à l'anglaise, miroirs géants, cheminées en marbre sculpté, le rêve se prolonge dans l'enceinte de ce château construit au milieu du siècle dernier.*

## Cocktail 12 pièces

### 2 PRÉDELICES VARIÉS

Duo de saumon  
Caviar d'aubergine  
Roulé black and white aux truffes  
Le tout-carotte  
Moelleux tomate et douceur d'artichaut  
Foie gras aux citrons confits  
Poulet oriental  
Pointes d'asperges

### 2 CROUSTILLES ET BRUSCHETTAS

Croustille tomate-basilic  
Pissaladière rouget et légumes  
bœuf au thym

### 3 FANTAISIES PRESTIGES FROIDES

Aumônière d'œuf et crème de saumon  
Aumônière de légumes  
Saint-Jacques Yuzu  
Pic de bœuf au parmesan  
Huître au caviar  
Cuillère de homard  
Réglette de gaspacho Andalou  
Langoustine au safran  
Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et pistou en verrine  
Bonbon de foie gras au chocolat pétillant  
Caroline au pistou et artichaut barigoule  
Pince mie grison et pois gourmand  
Smoothie pomme verte aneth et saumon fumé  
Saint-Jacques marinée à la grenade et feuille parmesan (suppl. 1€)  
Brochette de fêta et aubergine  
Duo de mangue et tourteaux  
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe  
Pomme d'amour au foie gras et au Sauternes

### 3 FANTAISIES CLASSIQUES CHAUDES

Pizza  
Pruneau bacon  
Chou escargot  
Kefta en pic  
Feuilleté tandoori  
Feuilleté de caille  
Croustade aux poireaux  
Chou fromage  
Croustini au chèvre et pignons

### 2 PAINS EN FINGER CUBE

#### Assortiment de 5 variétés

Saumon fumé  
Duo de canard  
Légumes pâtisson mascarpone  
Poivrons doux  
Mozzarella et Bresaula



## Menu « Hêtre » - Buffet

### ENTRÉES

#### 4 assortiments au choix

Jambon de Parme et melon  
Carpaccio au basilic  
Compote de lapereau à la vieille prune  
Terrine de lotte sauce norvégienne  
Salade thaï  
Terrine de légumes sauce corail  
Terrine de caille  
Terrine de lapin farci  
Terrine de canard  
Saumon cru mariné au citron vert  
Terrine du pêcheur sauce cressonnette  
Salade de jeunes volailles et langoustines au safran  
Assortiment de légumes marinés à l'Italienne  
Éventail de Saint-Jacques aux petits légumes et coulis de tomate safranée  
Panier de charcuteries Italiennes  
Poissons fumés (saumon et lotte)  
Salade de Saint-Jacques à la vinaigrette de truffes  
Fraîcheur de pamplemousse, mangue au crabe  
Foie gras confit en marbré et chutney de noix  
Saumon fumé  
Saumon frais à la parisienne  
Coquille d'huître au caviar  
Tartare de saumon aux agrumes et sa vinaigrette au miel et curry  
Asperges vertes, Saint-Jacques et brunoise de légumes  
Lasagnes de chèvre et confit de légumes

### VIANDES FROIDES

#### 3 assortiments au choix

Pièce de bœuf en gelée  
Gigot d'agneau en gelée  
Chaud et froid de poulet  
Aiguillettes de canard aux cerises  
Jambon d'York braisé maison  
Médallion de cochon de lait  
Poitrine de veau farcie  
Médallion de filet de porc à l'ananas  
Magret de canard aux pêches  
Jambonneau de caille farci  
Emincé de poularde au pistou

&

### SALADES COMPOSÉES

#### 2 salades au choix

Taboulé  
Salade niçoise  
Salade piémontaise  
Salade de riz au safran  
Salade de pâtes au basilic  
Salade verte composée  
Salade Thaïlandaise

OU

### PLATS CHAUDS

#### 1 plat au choix

Fricassée de pintade au cidre  
Rôti de cochon de lait farci  
Aiguillettes de canard au Saint-Emilion  
Escalope de saumon au coulis de langoustine  
Poitrine de veau laquée  
Cuisse de volaille confite basquaise au piment d'Espelette  
Poularde aux cèpes  
Fondant de canard en habit vert  
Tendron de veau aux deux céleris

&

### LÉGUMES

#### 1 légume au choix

Gratin dauphinois  
Mousse de céleri  
Mousse de carottes  
Mousseline aux olives  
Flan de courgettes  
Riz basmati



## Cocktail 12 pièces

### 2 PRÉDELICES VARIÉS

Duo de saumon  
Caviar d'aubergine  
Roulé black and white aux truffes  
Le tout-carotte  
Moelleux tomate et douceur d'artichaut  
Foie gras aux citrons confits  
Poulet oriental  
Pointes d'asperges

### 2 CROUSTILLES ET BRUSCHETTAS

Croustille tomate-basilic  
Pissaladière rouge et légumes  
Bœuf au thym

### 1 PAIN EN FINGER CUBE

#### Assortiment de 5 variétés

Saumon fumé  
Duo de canard  
Légumes pâtisson mascarpone  
Poivrons doux  
Mozzarella et Bresaola

### 1 ANIMATION AU CHOIX\*

Valeur de 2 pièces par personne

#### Exemples

#### Animation "Foie gras chaud et tartine"

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.  
Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

#### Animation "Grand Nord"

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

### 5 FANTAISIES PRESTIGES

#### Pièces chaudes

Beignet 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  
Croustille calamars gambas  
Velouté de châtaignes et pépites de foie gras  
Grenaille nordique  
Gambas en habit doré  
Calisson à la tomate  
Pic de volaille aux épices rouges  
Bonite au sésame  
Risotto carotte...

#### Pièces froides

Aumônière d'œuf et crème de saumon  
Aumônière de légumes  
Saint-Jacques Yuzu  
Pic de bœuf au parmesan  
Huître au caviar  
Cuillère de homard  
Réglette de gaspacho Andalou  
Langoustine au safran  
Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et pistou en verrine  
Bonbon de foie gras au chocolat pétillant  
Caroline au pistou et artichaut barigoule  
Pince mie grison et pois gourmand  
Duo de mangue et tourteaux  
Smoothie pomme verte aneth et saumon fumé  
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe  
Saint-Jacques marinée à la grenade et feuille parmesan (suppl. 1€)  
Pomme d'amour au foie gras et au Sauternes  
Brochette de fêta et aubergine...

## Menu « Tulipier » - Repas

### ENTRÉES AU BUFFET

#### 5 assortiments au choix

Jambon de Parme et melon  
Carpaccio au basilic  
Compote de lapereau à la vieille prune  
Terrine de lotte sauce norvégienne  
Salade thaï  
Terrine de légumes sauce corail  
Terrine de caille  
Terrine de lapin farci  
Terrine de canard  
Saumon cru mariné au citron vert  
Terrine du pêcheur sauce cressonnette  
Salade de jeunes volailles et langoustines au safran  
Assortiment de légumes marinés à l'italienne  
Éventail de Saint-Jacques aux petits légumes et coulis de tomate safranée  
Panier de charcuteries Italiennes  
Poissons fumés (saumon et lotte)  
Salade de Saint-Jacques à la vinaigrette de truffes  
Fraîcheur de pamplemousse, mangue au crabe  
Foie gras confit en marbré et chutney de noix  
Saumon fumé  
Saumon frais à la parisienne  
Coquille d'huître au caviar  
Tartare de saumon aux agrumes et sa vinaigrette au miel et curry  
Asperges vertes, Saint-Jacques et brunoise de légumes  
Lasagnes de chèvre et confit de légumes

### PLAT CHAUD

#### 1 plat au choix

Jarret de veau confit aux petits légumes et dit "servi 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-Émilion  
Magret de canard aux poires et au miel d'acacia  
Bar aux légumes du soleil (suppl. 2,20 €)  
Suprême de poularde aux cèpes  
Véritable agneau de 7H et ses légumes braisés au sautoir  
Brochette de canard et langoustine sauce aigre douce  
Cuisseau de cochon de lait braisé à l'ancienne (découpé en salle)  
Pavé de veau aux cèpes  
Fondant de canard et foie gras en habit vert  
"La Gournay", véritable poularde de Gournay, entièrement désossée, farce fine aux légumes, flûte de foie gras et son jus court, accompagnée de girolles et d'une garniture à choisir.

### LÉGUMES

#### 2 légumes au choix

Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Crêpe aux épinards  
Purée aux truffes (Suppl. 3,00 €)  
Pommes sautées provençales  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil sur feuilleté  
Cannelloni de pommes de terre aux herbes fraîches  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes  
Pomme de terre farcie à la mousseline de patates douces



## Cocktail 12 pièces

### 2 PRÉDELICES VARIÉS

Duo de saumon  
Caviar d'aubergine  
Roulé black and white aux truffes  
Le tout-carotte  
Moelleux tomate et douceur d'artichaut  
Foie gras aux citrons confits  
Poulet oriental  
Pointes d'asperges

### 2 CROUSTILLES ET BRUSCHETTAS

Croustille tomate-basilic  
Pissaladière rouget et légumes  
Bœuf au thym

### 3 FANTAISIES PRESTIGES FROIDES

Aumônière d'œuf et crème de saumon  
Aumônière de légumes  
Saint-Jacques Yuzu  
Pic de bœuf au parmesan  
Huître au caviar  
Cuillère de homard  
Réglette de gaspacho Andalou  
Langoustine au safran  
Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et pistou en verrine  
Bonbon de foie gras au chocolat pétillant  
Caroline au pistou et artichaut barigoule  
Pince mie grison et pois gourmand  
Duo de mangue et tourteaux  
Smoothie pomme verte aneth et saumon fumé  
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe  
Saint-Jacques marinée à la grenade et feuille parmesan (suppl. 1€)  
Pomme d'amour au foie gras et au Sauternes  
Brochette de fêta et aubergine...

### 3 FANTAISIES CLASSIQUES CHAUDES

Pizza  
Pruneau bacon  
Chou escargot  
Kefta en pic  
Feuilleté tandoori  
Feuilleté de caille  
Croustade aux poireaux  
Chou fromage  
Croustini au chèvre et pignons

### 2 PAINS EN FINGER CUBE

#### Assortiment de 5 variétés

Saumon fumé  
Duo de canard  
Légumes pâtisson mascarpone  
Poivrons doux  
Mozzarella et Bresaola



## Menu « Noyer » - Repas

### ENTRÉES FROIDES

#### 1 entrée au choix

Salade de caille aux perles de foie gras  
Brandade de morue en légèreté et velouté d'asperges  
Saumon fumé et son velouté de petits pois à la menthe  
Opéra de Saint-Jacques et sa crème acidulée  
Foie gras confit en marbré et chutney de noix

OU

### ENTRÉES CHAUDES

#### 1 entrée au choix

Soufflé de rascasse au coulis de homard  
Soufflé de lieu au cœur coulant de langoustine  
Ombrine côtière au Vermouth et à l'oseille  
Filet de rouget grondin et sa crème aux herbes  
Dos de saumon braisé au champagne

### PLAT CHAUD

#### 1 plat au choix

Suprême de poularde aux cèpes et champignons des bois  
Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia  
Véritable agneau de 7H et ses légumes braisés au sautoir (Suppl. 2,50 €)  
Gigot de pintade farcie à l'ancienne sauce madère  
Fondant de canard en habit vert  
Cuisse de volaille confite basquaise au piment d'Espelette

### LÉGUMES

#### 2 légumes au choix

Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Mousse de céleri  
Crêpe aux épinards  
Pommes sautées provençales  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes  
Cannelloni de pommes de terre aux herbes fraîches



## Cocktail 12 pièces

### 2 PRÉDÉLICES VARIÉS

Duo de saumon  
Caviar d'aubergine  
Roulé black and white aux truffes  
Le tout-carotte  
Moelleux tomate et douceur d'artichaut  
Foie gras aux citrons confits  
Poulet oriental  
Pointes d'asperges

### 2 CROUSTILLES & BRUSCHETTAS

Croustille tomate-basilic  
Pissaladière rouget et légumes  
Bœuf au thym

### 1 PAIN EN FINGER CUBE

#### Assortiment de 5 variétés

Saumon fumé  
Duo de canard  
Légumes pâtisson mascarpone  
Poivrons doux  
Mozzarella et Bresaola

### 1 ANIMATION AU CHOIX\*

Valeur de 2 pièces par personne

#### Exemples

#### Animation "Foie gras chaud et tartine"

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.  
Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

#### Animation "Grand Nord"

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

### 5 FANTAISIES PRESTIGES

#### Pièces chaudes

Beignet 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  
Croustille calamars gambas  
Velouté de châtaignes et pépites de foie gras  
Grenaille nordique  
Gambas en habit doré  
Calisson à la tomate  
Pic de volaille aux épices rouges  
Bonite au sésame  
Risotto carotte...

#### Pièces froides

Aumônière d'œuf et crème de saumon  
Aumônière de légumes  
Saint-Jacques Yuzu  
Pic de bœuf au parmesan  
Huître au caviar  
Cuillère de homard  
Réglette de gaspacho Andalou  
Langoustine au safran  
Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et pistou en verrine  
Bonbon de foie gras au chocolat pétillant  
Caroline au pistou et artichaut barigoule  
Pince mie grison et pois gourmand  
Smoothie pomme verte aneth et saumon fumé  
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe  
Saint-Jacques marinée à la grenade et feuille parmesan (suppl. 1€)  
Brochette de fêta et aubergine  
Pomme d'amour au foie gras et au Sauternes  
Duo de mangue et tourteaux...

## Menu « Prunus » - Repas

### ENTRÉES 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  
Opéra de Saint-Jacques et sa crème acidulée  
Tartare de saumon aux agrumes et sa vinaigrette au miel et curry  
Fraîcheur 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

OU

### ENTRÉES 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  
Rosace de Saint-Jacques et sa crème d'herbes  
Panaché de poissons au champagne  
Filet de sole farci cardinal (Suppl. 3,00 €)  
Turban de filet de sole à la mousse de Saint-Jacques  
Escalope de foie gras chaud sauce truffes  
Cocotte d'escargots et ravioles au thym à la crème de persil sur concassée de tomates

### 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-Émilion  
Magret de canard aux poires et au miel d'acacia  
Bar aux légumes du soleil (suppl. 2,20 €)  
Suprême de poularde aux cèpes  
Véritable agneau de 7H et ses légumes braisés au sautoir  
Brochette de canard et langoustine sauce aigre douce  
Cuisseau de cochon de lait braisé à l'ancienne (découpé en salle)  
Pavé de veau aux cèpes  
Fondant de canard et foie gras en habit vert  
"La Gournay", véritable poularde de Gournay, entièrement désossée, farce fine aux légumes, flûte de foie gras et son jus court, accompagnée de girolles et d'une garniture à choisir.

### LÉGUMES

#### 2 légumes au choix

Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Crêpe aux épinards  
Purée aux truffes (Suppl. 3,00 €)  
Pommes sautées provençales  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Cannelloni de pommes de terre aux herbes fraîches  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes  
Pomme de terre farcie à la mousseline de patates douces



## Cocktail 14 pièces

### 2 PRÉDELICES VARIÉS

Duo de saumon  
Caviar d'aubergine  
Roulé black and white aux truffes  
Le tout-carotte  
Moelleux tomate et douceur d'artichaut  
Foie gras aux citrons confits  
Poulet oriental  
Pointes d'asperges

### 2 CROUSTILLES & BRUSCHETTAS

Croustille tomate-basilic  
Pissaladière rouget et légumes  
Boeuf au thym

### 3 PAINS EN FINGER CUBE

#### Assortiment de 5 variétés

Saumon fumé  
Duo de canard  
Légumes pâtisson mascarpone  
Poivrons doux  
Mozzarella et Bresaola

### 1 ANIMATION AU CHOIX\*

Valeur de 2 pièces par personne

#### Exemples

#### Animation "Foie gras chaud et tartine"

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.  
Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

#### Animation "Grand Nord"

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

### 5 FANTAISIES PRESTIGES

#### Pièces chaudes

Beignet 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  
Croustille calamars gambas  
Velouté de châtaignes et pépites de foie gras  
Grenaille nordique  
Gambas en habit doré  
Calisson à la tomate  
Pic de volaille aux épices rouges  
Bonite au sésame  
Risotto carotte...

#### Pièces froides

Aumônière d'oeuf et crème de Saumon  
Aumônière de légumes  
Saint-Jacques Yuzu  
Pic de boeuf au parmesan  
Huître au caviar  
Cuillère de homard  
Réglette de gaspacho Andalou  
Langoustine au safran  
Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et pistou en verrine  
Bonbon de foie gras au chocolat pétillant  
Caroline au pistou et artichaut barigoule  
Pince mie grison et pois gourmand  
Smoothie pomme verte aneth et saumon fumé  
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe  
Saint-Jacques marinée à la grenade et feuille parmesan (suppl. 1€)  
Brochette de fêta et aubergine  
Pomme d'amour au foie gras et au Sauternes  
Duo de mangue et tourteaux...

## Menu « Tilleul » - Repas

### MISE EN BOUCHE

#### 1 entrée miniature au choix

Marguerite de Saint-Jacques et sa fondue de légumes  
Foie gras tomate basilic  
Opéra de Saint-Jacques et sa crème acidulée  
Saumon fumé et son velouté de petits pois à la menthe  
Brandade en légèreté et sa crème verte d'asperges  
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes  
Turban de filet de sole et sa mousse de Saint-Jacques  
Lotte aux poivrons rouges

### 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-Émilion  
Magret de canard aux poires et au miel d'acacia  
Bar aux légumes du soleil (suppl. 2,20 €)  
Suprême de poularde aux cèpes  
Véritable agneau de 7H et ses légumes braisés au sautoir  
Brochette de canard et langoustine sauce aigre douce  
Cuisseau de cochon de lait braisé à l'ancienne (découpé en salle)  
Pavé de veau aux cèpes  
Fondant de canard et foie gras en habit vert  
"La Gournay", véritable poularde de Gournay, entièrement désossée, farce fine aux légumes, flûte de foie gras et son jus court, accompagnée de giroles et d'une garniture à choisir.

### LÉGUMES

#### 2 légumes au choix

Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Crêpe aux épinards  
Purée aux truffes (Suppl. 3,00 €)  
Pommes sautées provençales  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Cannelloni de pommes de terre aux herbes fraîches  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes  
Pomme de terre farcie



## Cocktail 18 pièces

### 3 PRÉDELICES VARIÉS

Duo de saumon  
Caviar d'aubergine  
Roulé black and white aux truffes  
Le tout-carotte  
Moelleux tomate et douceur d'artichaut  
Foie gras aux citrons confits  
Poulet oriental  
Pointes d'asperges

### 3 CROUSTILLES & BRUSCHETTAS

Croustille tomate-basilic  
Pissaladière rouget et légumes  
Boeuf au thym

### 3 PAINS EN FINGER CUBE

#### Assortiment de 5 variétés

Saumon fumé  
Duo de canard  
Légumes pâtisson mascarpone  
Poivrons doux  
Mozzarella et Bresaola

### 1 ANIMATION AU CHOIX\*

Valeur de 2 pièces par personne

#### Exemples

#### Animation "Foie gras chaud et tartine"

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.  
Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

#### Animation "Grand Nord"

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

### 7 FANTAISIES PRESTIGES

#### Pièces chaudes

Beignet 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  
Croustille calamars gambas  
Velouté de châtaignes et pépites de foie gras  
Grenaille nordique  
Gambas en habit doré  
Calisson à la tomate  
Pic de volaille aux épices rouges  
Bonite au sésame  
Risotto carotte...

#### Pièces froides

Aumônière d'oeuf et crème de Saumon  
Aumônière de légumes  
Saint-Jacques Yuzu  
Pic de boeuf au parmesan  
Huître au caviar  
Cuillère de homard  
Réglette de gaspacho Andalou  
Langoustine au safran  
Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et pistou en verrine  
Bonbon de foie gras au chocolat pétillant  
Caroline au pistou et artichaut barigoule  
Pince mie grison et pois gourmand  
Smoothie pomme verte aneth et saumon fumé  
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe  
Saint-Jacques marinée à la grenade et feuille parmesan (suppl. 1€)  
Brochette de fêta et aubergine  
Pomme d'amour au foie gras et au Sauternes  
Duo de mangue et tourteaux...

## Menu « Pommier » - Repas

### 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-Émilion  
Magret de canard aux poires et au miel d'acacia  
Bar aux légumes du soleil (suppl. 2,20 €)  
Suprême de poularde aux cèpes  
Véritable agneau de 7H et ses légumes braisés au sautoir  
Brochette de canard et langoustine sauce aigre douce  
Cuisseau de cochon de lait braisé à l'ancienne (*découpé en salle*)  
Pavé de veau aux cèpes  
Fondant de canard et foie gras en habit vert  
"La Gournay", véritable poularde de Gournay, entièrement désossée, farce fine aux légumes, flûte de foie gras et son jus court, accompagnée de girolles et d'une garniture à choisir.

### LÉGUMES

#### 2 légumes au choix

Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Crêpe aux épinards  
Purée aux truffes (Suppl. 3,00 €)  
Pommes sautées provençales  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Cannelloni de pommes de terre aux herbes fraîches  
Risotto grains de pâtes aux petits légumes  
Pomme de terre farcie



## Cocktail 9 pièces

### 2 PRÉDELICES VARIÉS

Duo de saumon  
Caviar d'aubergine  
Roulé black and white aux truffes  
Le tout-carotte  
Moelleux tomate et douceur d'artichaut  
Foie gras aux citrons confits  
Poulet oriental  
Pointes d'asperges

### 2 CROUSTILLES & BRUSCHETTAS

Croustille tomate-basilic  
Pissaladière rouget et légumes  
Boeuf au thym

### 5 FANTAISIES PRESTIGES

#### *Pièces chaudes*

Beignet 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  
Croustille calamars gambas  
Velouté de châtaignes et pépites de foie gras  
Grenaille nordique  
Gambas en habit doré  
Calisson à la tomate  
Pic de volaille aux épices rouges  
Bonite au sésame  
Risotto carotte...

#### *Pièces froides*

Aumônière d'oeuf et crème de Saumon  
Aumônière de légumes  
Saint-Jacques Yuzu  
Pic de boeuf au parmesan  
Huître au caviar  
Cuillère de homard  
Réglette de gaspacho Andalou  
Langoustine au safran  
Compotée de tomates fraîches,  
chèvre assaisonné et pistou en verrine  
Bonbon de foie gras au chocolat pétillant  
Caroline au pistou et artichaut barigoule  
Pince mie grison et pois gourmand  
Smoothie pomme verte aneth et saumon fumé  
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe  
Saint-Jacques marinée à la grenade  
et feuille parmesan (suppl. 1€)  
Brochette de féta et aubergine  
Pomme d'amour au foie gras et au Sauternes  
Duo de mangue et tourteaux...



## Menu « Chêne » - Repas

### PREMIER PLAT

#### ENTRÉES FROIDES

##### *1 entrée au choix*

Duo de foie gras et ses toasts briochés  
Salade de homard et haricots verts  
aux truffes  
Assortiment de poissons fumés  
et son huître au caviar  
Foie gras d'oie frais maison truffé  
(Suppl. 7,00 €)  
Suprême de caille farci au foie gras  
et truffes  
Asperges vertes chevauchées  
de langoustines  
Fraîcheur de Saint-Jacques  
et langoustines aux truffes

### DEUXIÈME PLAT

#### ENTRÉES CHAUDES

##### *1 entrée au choix*

Homard aux giroles à la crème  
de Sauternes  
Filet de sole cardinale  
Soupe aux truffes  
Lotte au chou vert et au poivre noir  
Sauté de Saint-Jacques au whisky  
Cassolette de homard façon du Chef  
Filet de turbot au Vermouth et à l'oseille  
Turbot et langoustine aux petits légumes  
Emincé de turbot et de homard à la crème  
de Sauternes  
Médaillon de lotte Thermidor aux dés  
de homard  
Cassolette de filet de sole et Saint-Jacques  
à la fondue de poireaux  
Bar aux légumes du soleil

\*\*\*

#### SORBET

##### *1 sorbet au choix*

Poire, Champagne, Calvados,  
Citron Vodka, Melon Porto

### TROISIÈME PLAT

#### VIANDES

##### *1 viande au choix*

Filet de boeuf au poivre  
Gigot d'agneau façon gibier  
Filet de boeuf mariné sauce poivrade  
Noisette de veau au citron  
Tournedos de boeuf sauce truffes  
ou au poivre  
Ballottine de pigeonneau aux truffes  
et châtaignes  
Carré d'agneau pané sauce choron  
(selon installation)  
Noisettes d'agneau Metternich  
Suprême de caille en crépinette  
Magrets de pigeon sauce mixte  
aux ravioles de langoustines  
Noisette de veau Rossini  
Magret de canard au Saint-Émilion

### LÉGUMES

##### *2 légumes au choix*

Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Mousse de céleri  
Pommes sautées provençales  
Crêpe aux épinards  
Bayaldi de légumes du soleil  
Pomme de terre farcie aux herbes fraîches  
Fricassée de champignons sauvages  
Champignons de Paris sautés  
Gâteau de champignons  
Soufflé de courgettes  
Pomme de terre farcie à la mousseline  
de patates douces



# Cocktail Dinatoire - « Orchidée »

## PREMIERE PARTIE

### 2 PRÉDÉLICES VARIÉS

Duo de saumon  
Caviar d'aubergine  
Roulé black and white aux truffes  
Le tout-carotte  
Moelleux tomate et douceur d'artichaut  
Foie gras aux citrons confits  
Poulet oriental  
Pointes d'asperges

### 2 CROUSTILLES & BRUSCHETTAS

Croustille tomate-basilic  
Pissaladière rouget et légumes  
bœuf au thym

### 1 ANIMATION AU CHOIX\*

*Valeur de 2 pièces par personne*

*Exemple*

#### **Animation "Foie gras chaud et tartine"**

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.

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

#### **Animation "Grand Nord"**

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

### 2 FANTAISIES PRESTIGES CHAUDES

Beignet 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  
Croustille calamars gambas  
Velouté de châtaignes et pépites de foie gras  
Grenaille nordique  
Gambas en habit doré  
Calisson à la tomate  
Pic de volaille aux épices rouges  
Bonite au sésame  
Risotto carotte...

### 3 PAINS EN FINGER CUBE

*Assortiment de 5 variétés*

Saumon fumé  
Duo de canard  
Légumes pâtisson mascarpone  
Poivrons doux  
Mozzarella et Bresaola

## DEUXIÈME PARTIE

### 3 FANTAISIES PRESTIGES FROIDES

Aumônière d'oeuf et crème de Saumon  
Aumônière de légumes  
Saint-Jacques Yuzu  
Pic de boeuf au parmesan  
Huître au caviar  
Cuillère de homard  
Réglette de gaspacho Andalou  
Langoustine au safran  
Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et pistou en verrine  
Bonbon de foie gras au chocolat pétillant  
Caroline au pistou et artichaut barigoule  
Pince mie grison et pois gourmand  
Smoothie pomme verte aneth et saumon fumé  
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe  
Saint-Jacques marinée à la grenade et feuille parmesan (*suppl. 1€*)  
Brochette de fêta et aubergine  
Duo de mangue et tourteaux...

### 1 MINI BURGER

Le classique au bœuf  
Le végétal  
Le saumon  
Le thaï



### 2 MINIS PLATS CHAUDS ET GARNITURE

#### **Au choix**

Poularde aux cèpes  
Magrets de caille à la crème de foie gras  
Fondant de canard en habit vert  
Risotto aux cèpes  
Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia  
Dôme de lieu aux coquillages  
Dorade aux légumes du soleil  
Escalope de saumon braisé au champagne  
Tendron de veau aux deux céleris  
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (*4 pièces par personne*)

### 2 ANIMATIONS\*

*Valeur de 4 pièces par personne*

#### **Animation "Tepan Niakki"**

*(Valeur de 2 pièces par personne)*

Queues de Gambas flambées et sautées devant les invités

#### **Animation "Le Serrano"**

*(Valeur de 2 pièces par personne)*

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

### BUFFET SUCRÉ

Dont Pièce montée en Macarons ou Caroline (Minis éclairs variés et choux vanille)

### FOURS FRAIS MAISON

Pyramide cheese cake  
Tartelette aux fruits  
Caroline café  
Chou Grand Marnier  
Tartelette au chocolat  
Dôme lychees  
Snobinet framboise  
Snobinet pistache

### BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

Sélection selon saison

### VERRINES SUCRÉES

Mini soupe de fruits rouges  
Mini crème brûlée  
Mini Panna cotta à la pistache  
Verrine crème café chocolat  
Délice exotique  
Tiramisu spéculos

### TARTELETTES VERTICALES

Tarte citron meringuée  
Tarte fruits rouges  
Tarte chocolat

### ANIMATION "CRÊPES"

Mini crêpes réalisées devant les invités et servies avec du sucre, du Nutella®, des confitures



# Plateau de Fromages : 6 sortes



## Les desserts et fins de soirées

### ENTREMETS

Saint-Honoré  
Miroir Fraise Basilic  
Déclinaison citron pistache  
Nicolas  
Feuilleté aux fraises (selon saison)  
Paris Brest  
Royal Croustillant  
Mousse au chocolat  
Fraisier  
Voie lactée  
Mille-feuille  
Tiramisu  
Framboisier  
Macarons griotte  
Bounty  
Deauville  
Chambord Framboise  
Fraicheur citron, agrumes et fleur de thym  
Opéra noix de pécan  
OEuf à la neige  
Pretty woman

### ENTREMETS GLACÉS

#### ET SORBETS

Nougat glacé coulis framboise  
Omelette norvégienne  
Profiteroles  
Vacherin  
Soupière en nougatine et ses sorbets multicolores  
Coquetiers de sorbet variés

### TARTES SELON SAISON

Tarte aux mirabelles  
Tarte normande  
Tarte Bourdaloue  
Tarte citron  
Tarte aux fraises ou aux framboises (selon saison)  
Tarte Tatin grand-mère  
Tarte ananas coco  
Tarte fruits rouges crumble pistache  
Tarte aux figues fraîches

### LES INDIVIDUELLES

Mini crème brûlée  
Panna cotta pistache  
Verrine framboise passion  
Verrine chocolat blanc et confiture d'olives noires  
Verrine griotte pistache  
Mini tiramisu spéculos  
Crème café chocolat  
Chutney de mangue et mousse exotique  
Double chocolat en transparence et sa cerise Amarena  
Verrine mousse chocolat  
Craquant vanille et passion  
Gelée de citron et dés de mangue  
Tartelettes verticales  
Brochette de fruits frais

### OPTION SORBET ALCOOL

2,20€ TTC par personne  
Au choix: Poire, Champagne, Calvados,

### FINS DE SOIRÉE

Candy bar à partir de 180 €

Pyramide de fruits à partir de 140 €

Pyramide de bonbons à partir de 80 €

Charrette à glace à partir de 450 €

Mini fours moelleux (brownie, cookie, financier...) 0,60 € pièce

Présentation de charcuterie et fromage à partir de 60 €

Mini hot-dog (minimum de 80 pièces) à partir de 120 €

Mini burger 1,40 € pièce

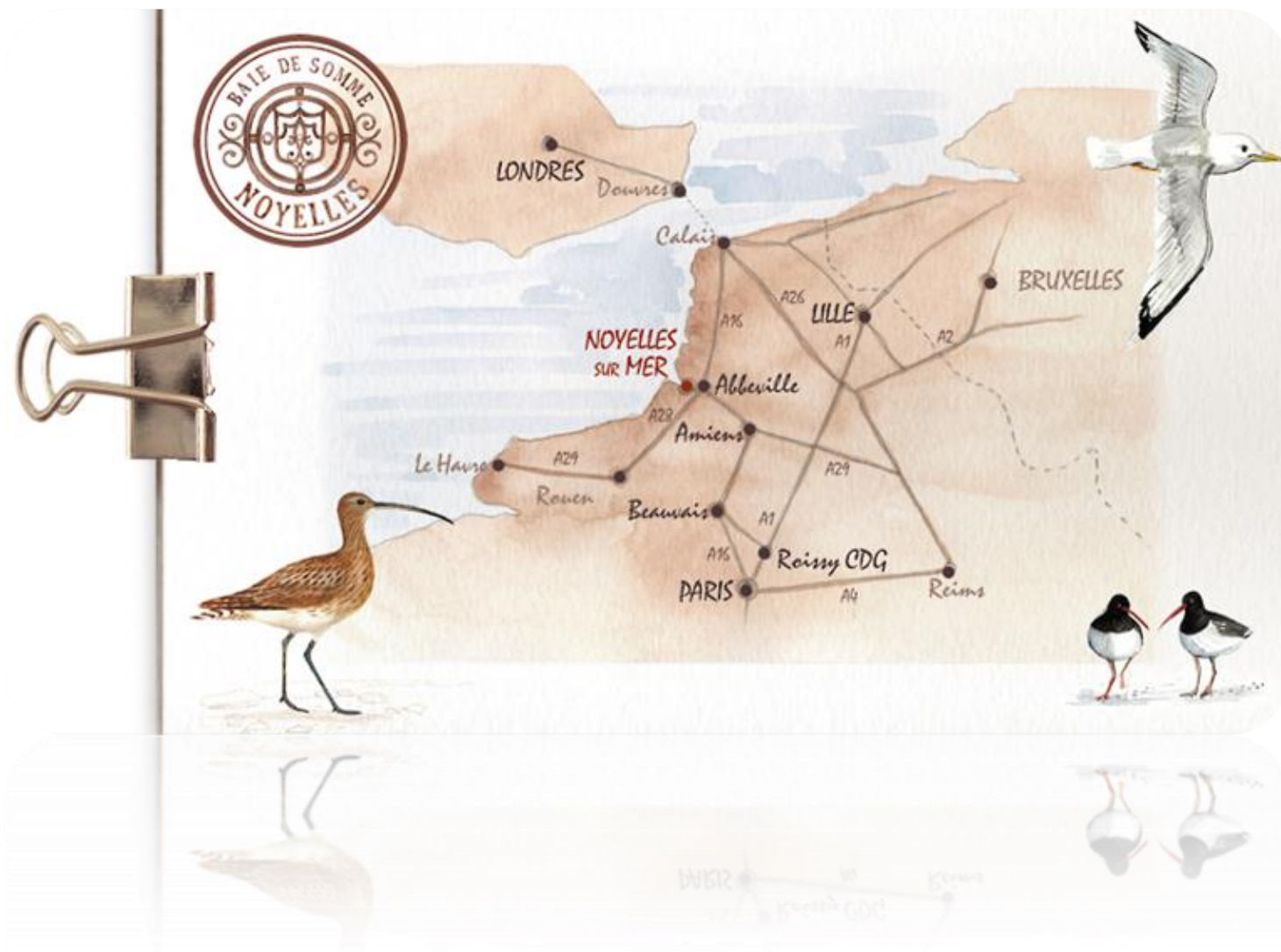
Mini club sandwich à partir de 1,10 € pièce



|                          |        |                           |        |
|--------------------------|--------|---------------------------|--------|
| <i>Menu Hêtre</i>        | 57.00€ | <i>Vin d'honneur seul</i> | 18.00€ |
| <i>Menu Tulipier</i>     | 79.00€ | <i>Vin d'honneur seul</i> | 19.00€ |
| <i>Menu Noyer</i>        | 68.00€ | <i>Vin d'honneur seul</i> | 18.00€ |
| <i>Menu Prunus</i>       | 76.00€ | <i>Vin d'honneur seul</i> | 19.00€ |
| <i>Menu Tilleul</i>      | 79.00€ | <i>Vin d'honneur seul</i> | 21.00€ |
| <i>Menu Pommier</i>      | 75.00€ | <i>Vin d'honneur seul</i> | 22.00€ |
| <i>Menu Chêne</i>        |        |                           |        |
| <i>2 plat</i>            | 89.00€ |                           |        |
| <i>3 plats</i>           | 99.00€ |                           |        |
| <i>Cocktail Orchidée</i> | 58.00€ |                           |        |



## Notre situation - Contact



28-30, rue du Maréchal Foch  
80860 Noyelles sur Mer  
Tél. : +33 3 22 23 68 70  
Fax : +33 3 22 19 13 70

[info@chateaudenoyelles.com](mailto:info@chateaudenoyelles.com)

[info@chateaudenoyelles.com](mailto:info@chateaudenoyelles.com)

Tél. : +33 3 22 23 68 70

Fax : +33 3 22 19 13 70

