

# Gastronomie Française



Tous menus de la gastronomie française sont aussi proposés en hallal

## Menu O'Délices

### Les entrées

- Aumônière de fromage de chèvre, sur lit de salade aux pignons de pin, sauce balsamique
- Ou**
- Carpaccio de saumon mariné maison, au miel d'acacia et moutarde à l'ancienne
- Ou**
- Feuilleté de champignon forestier et sa salade de petits légumes du jardin

\* \* \* \*

### Les plats

- Suprême de volaille rôti à la mozzarella et son jus traditionnel, Pomme rissole maison et dôme de légume du soleil
- Ou**
- Rôti de veau fondant aux champignons des sous bois, Mousseline de brocoli -carotte et pomme boulangère
- Ou**
- Dorade poêlée et sa compotée de fenouil, sauce vierge et riz safrané

## Menu Privilage

### Les entrées

- Croustillant de rouget et ses petits légumes du soleil
- Ou**
- Foie gras maison à la Manzana, compotée d'oignons et ses toasts
- Ou**
- Duo de saumon et avocat croustillant aux sésames et crème de citron vert

\* \* \* \*

### Les plats

- Thon en robe de sésame, sauce soja façon thaï accompagné de son riz parfumé et ses ananas caramélisés
- Ou**
- Pièce de bœuf, os à moelle, sel de Guérande, et sauce foie gras accompagné de penne aux petites carottes et pois gourmand
- Ou**
- Pavé de bar rôti rizotto crémeux au beurre blanc et thian de légumes (aubergines, oignons, tomates et courgettes)



## Buffet Boissons

### Options Animations boissons

- Smoothies • Vins de nos régions et sommelier • Cocktails du monde



## Buffet Sucré

### Options Animations sucrées

- Mini panini au Nutella • Mini crêpe et fontaine à chocolat • Gaufre • Barbe à papa
- Mini pomme d'amour • Brochette de Guimauve • Cascade de fruits • Pyramide de Ferrero
- Pièce montée en macarons • Pièce montée de bonbon • Méli mélo de fontaines (chocolat noir, chocolat au lait, chocolat au caramel, pistache, coco, cacahouètes, chamallow, bananes, fraises...)



# Gastronomie Française

(suite)



## Menu Royal

### Patience (Selon saison)

- Velouté d'asperge au petit pois (Printemps)
- Ou**
- Soupe de melon au gingembre (Été)
- Ou**
- Crème de cèpes (Automne)
- Ou**
- Crème de marron, copeaux de foie gras (Hiver)

\* \* \* \*

### Trilogie de foie gras

- Foie gras poêlé, foie gras à la Manzana et crème brûlée de foie gras, pain d'épice et sa confiture de figue.
- Ou**
- Raviole de crabe dans sa nage de homard (Prévoir un supplément)

\* \* \* \*

### Les plats

- Filet d'empereur à la sauce champagne, fond d'artichaut et riz safrané aux senteurs des îles (Coco, raisin et coriandre fraîche)
- Ou**
- Grenadine de veau, sauce aux cèpes, Gratin dauphinois du chef et tagliatelle de légumes (Prévoir un supplément)
- Ou**
- Tournedos façon Rossini, rösti et gratin de courgettes



## Buffet de Fromages

(de nos provinces et sa salade aux noix)

- Brie de Meaux • Comté • Chaume
- Chèvre buchette • Roquefort • Emmental

## Desserts & Pièces Montées

- Pièces montée en chou à la crème caramélisés • Mélange d'entremets • Mignardises • Verrines • Florentins • Macarons • Cascade de fruits frais • Crêpes et fontaine à chocolat

## Menu Intervenant

(Pour les Photographes, caméraman, DJ)

- Salade du chef • Emincé de volaille, sauce normande et son gratin de pâtes
- Dessert : Identique au menu adultes
- Evian, Oasis Tropical, Coca Cola à volonté

## Menu Enfants

(Jusqu'à 10 ans)

- Emincé de volaille, sauce normande et son gratin de pâtes • Dessert : Identique au menu adultes • Evian, Oasis Tropical, Coca Cola à volonté

