

Gastronomie Française



Nos formules peuvent être proposées sur d'autres sites situés en Ile de France (Péniche, salon de réception...)

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 Privilege

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 Sucrié

Options Animations sucrée

- 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...)

Buffet Boissons

Options Animations boissons

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



Buffet de Fromages (de nos province et sa salade aux noix)

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

Desserts & Pièces Montées

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





Menu Royale

Patience (Selon saison)

- Velouté d'asperge au petit pois (Printemps)

Ou

- Soupe de melon au gingembre (Eté)

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 de 10 euros par personne)

★ ★ ★ ★

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 de 5 euros par personne)

Ou

- Tournedos façon Rossini, rösti et gratin de courgettes

★ ★ ★ ★

Buffet de Fromages (de nos province et sa salade aux noix)

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

★ ★ ★ ★

Desserts & Pièces Montées

- Pièces montée en choux 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

