



*Cocktails*

*Menus*

*Ateliers*

*Menus enfants*

## Notre cocktail « L'apéritif »

Cocktail 7 pièces (12.94€TTC)

Cocktail 9 pièces (14.91€TTC)

Cocktail 11 pièces (16.88€ TTC)

### Assortiment de toasts sur pain de mie

(Saumon fumé ciboulette Œuf tomate cerise – Saucisse sèche d'Auvergne–Tamara concombre – Miette de crabe et crevette –Mousseline de canard – Compote de saumon fumé concombre – Mozzarella tomate cerise – Comté concassé de pistaches , fromage frais– etc...)

### Pain surprise

#### Cuillères

(Comptée de poire fourme d'Ambert – Foie gras, chutney de figue – Saumon fumé et crème d'aneth–Saumon, poire et sauce soja – Mousseux de chèvre et sauce violette – Purée de poivron rouge – Roulé de fromage au jambon – Crabe et pamplemousse)

#### Timbalines

(Mousseline de céleri au jambon de pays – Tartare jambon, concombre et mousse vache qui rit » – Crème de potiron aux châtaignes –Velouté glacé de concombre au lait de coco – Crème de betterave et son tartare – Trio de mousse de légumes(céleri, poivron, concombre) – Thon au pesto)

#### Crostinis

(Chèvre, miel et ananas – Bacon au bleu – Saint jacques aioli – Caviar d'aubergine et chèvre frais – Tomates, crevettes

#### Mini brochette froide

(Magret de canard fumé, pomme, aux raisins et comté –Tomates cerises, mozzarella et jambon cru –Crevettes, ananas, aux raisins et pancetta)

#### Galette de blé roulée

(Saumon fumé, Fromages, Jambon, etc. ...)

## « Les déjeuneratoires ou dinatoires »

15 pièces (22.82€ TTC) - 12 salées + 3 sucrées

17 pièces (24.85€ TTC) - 14 salées + 3 sucrées

19 pièces (26.88€ TTC) - 15 salées + 4 sucrées

21 pièces (29.71€ TTC) - 17 salées + 4 sucrées

### Gaspachos de légumes

*Avocat au citron vert - Betterave et torsade feuilleté - Carottes aux épices - Petit pois à la menthe - (Melon et brochette de mozzarella)*

### Mini brochettes froides

*Magret canard fumé et pomme - Raisin et comté - Raisin et pancetta - Tomate cerise mozzarella jambon cru - Crevette ananas*

### Croquant de légumes et ses sauces

### Petites tartines

*Œuf de caille au plat et bacon - coppa et figue - fromage de brebis et cerise noire)*

### Blinis

*Fromage et noix - Saumon fumé crème raifort - Mousse pesto et tomates confites*

### Galette de blé roulée

*Saumon fumé - Fromages - Jambon - etc...*

### Mini Salade landaise

*Foie gras, magret fumé, gésiers confits, salade verte, croutons*

### *Mini carpaccio*

*Bœuf copeau de parmesan – Saint Jacques au lait de noix de coco – Pommes au chèvre*

### *Tartare de légumes et poissons*

*Concombre à la menthe – Tomates au pesto – Saumon à la coriandre – St Jacques mandarine et pomme verte au piment d'Espelette – St Jacques à la passion – Thon au citron vert*

### *Mini coquilles chaudes*

*Crabe et crevette – Saint Jacques à la Bretonne*

### *Réductions chaudes*

*Petit croque-monsieur Parisien – Feuilleté de chèvre et de noix – Briochine – d'escargot beurre d'ail – Quiches saumon, lorraine – mini pizza aux herbes – Panaché de feuilletés variés*

### *Les Sucrées*

*Réductions sucrées – Défilé de macarons fruités – Verrines et tartare de fruits frais selon saison*

### *Les options « Atelier »*

*Atelier Plancha* + 6.59€ p/pers

*Poêlée de St Jacques et ses sauces – brochettes de gambas ou crevettes*

*Stand du Sud-Ouest* + 5.53€ p/pers

*Sucettes de foie gras, mangue et pain d'épice, mini club sandwich au foie gras, toastinettes de brioche au foie gras, foie gras poêle*

*Stand Nordique* + 4.61€ p/pers

*Saumon fumé concombre – roulé aux œufs de saumon – pinots d'omelette au saumon – verrine de saumon – blinis scandinave à l'aneth – rillettes de saumon*

*Atelier écailleur* + 5.02€ p/pers

*2 huîtres p/pers – pain de seigle – beurre – sauce échalotes – citron*

*Atelier breton* + 4.21€ p/pers

*Petite galette de blé noire garnie (andouille et pomme – crème roquefort et noix – forestière)  
Crêpe garnie (caramel au beurre salé – confiture de mûres – chocolat maison)*

**« Cocktail dinatoire suivi d'un déjeuner ou  
d'un dîner court »**

**A 57.30€ TTC**

**12 pièces salées – Dîner**

**Gaspachos de légumes**

*Avocat au citron vert – Betterave et torsade feuilleté – Carottes aux épices – Petit pois à la menthe – (Melon et brochette de mozzarella)*

**Mini brochettes froides**

*Magret canard fumé et pomme – Raisin et comté – Raisin et pancetta – Tomate cerise mozzarella jambon cru – Crevette ananas*

**Petites tartines :**

*Œuf de caille au plat et bacon – coppa et figue – fromage de brebis et cerise noire*

**Blinis**

*Fromage et noix – Saumon fumé crème raifort – Mousse pesto et tomates confites*

**Galette de blé roulée**

*Saumon fumé – Fromages – Jambon*

**Mini carpaccio**

*Bœuf copeau de parmesan – Saint Jacques au lait de noix de coco – Pommes au chèvre*

**Tartare de légumes et poissons**

*Concombre à la menthe – Tomates au pesto – Saumon à la coriandre – St Jacques mandarine et pomme verte au piment d'Espelette – St Jacques à la passion – Thon au citron vert*

**Atelier écailleur**

*2 huîtres p/pers – pain de seigle – beurre – sauce échalotes – citron*

**Atelier Plancha**

*(2/pers)*

*Poêlée de St Jacques et ses sauces – brochettes de gambas ou crevettes –*

**LES PLATS CHAUDS**

**Poisson aux choix**

*Colin en habit vert et son coulis de langoustines  
Dos de cabillaud au beurre nantais et son méli-mélo de légumes*

*Ou*

**Viande aux choix**

*Confit de canard et ses pommes à l'ail  
Filet mignon de porc rôti aux épices douces et sa brochette d'ananas  
Carré d agneau au thym frais gratin du chef*

**\*\*\*\*\***

**Fromage**

*Sélection du fromager et son mesclun*

**\*\*\*\*\***

**Dessert aux choix**

*Marquise au chocolat, sorbet menthe glaciale  
Buffet de dessert (sup 2.00 € p/pers)  
Soufflé glacé au grand Marnier et ses coulis de saison*

**\*\*\*\*\***

**Café accompagné de son chocolat**

**« Cocktail dinatoire suivi d'un déjeuner ou  
d'un dîner court »**

**A 65.92€ TTC**

**12 pièces salées – Dîner**

**Gaspachos de légumes**

*Avocat au citron vert – Betterave et torsade feuilleté – Carottes aux épices – Petit pois à la menthe – (Melon et brochette de mozzarella)*

**Mini brochettes froides**

*Magret canard fumé et pomme – Raisin et comté – Raisin et pancetta – Tomate cerise mozzarella jambon cru – Crevette ananas*

**Petites tartines**

*Œuf de caille au plat et bacon – coppa et figue – fromage de brebis et cerise noire)*

**Blinis**

*Fromage et noix – Saumon fumé crème raifort – Mousse pesto et tomates confites*

**Mini carpaccio**

*Bœuf copeau de parmesan – Saint Jacques au lait de noix de coco – Pommes au chèvre*

**Tartare de légumes et poissons**

*Concombre à la menthe – Tomates au pesto – Saumon à la coriandre – St Jacques mandarine et pomme verte au piment d'Espelette – St Jacques à la passion – Thon au citron vert*

**Atelier écailleur**

**(3/pers)**

*Huître n°3 de Bretagne – pain de seigle – beurre – sauce échalotes – citron*

**Atelier Plancha**

(3/pers)

*Poêlée de St Jacques et ses sauces –brochettes de gambas ou crevettes*

**Atelier du Sud-ouest**

(3/pers)

*Sucettes de foie gras mangue et pain d'épice, toastinettes de brioche au foie gras,  
macaron de foie gras*

**LES PLATS CHAUDS**

**Poisson aux choix**

*Brochette de St Jacques au lard, velouté crémé aux crustacés  
Gourmandise de bar et pommes fruits compotées, jus à l'anis vert*

*Ou*

**Viande aux choix**

*Suprême de pintade aux morilles et gaspacho de carottes aux épices  
Carré d agneau au thym frais gratin du chef*

\*\*\*\*\*

**Fromage aux choix**

*Tartine de chèvre chaud au miel et son mesclun  
Sélection du fromager et son mesclun*

\*\*\*\*\*

**Dessert aux choix**

*Délicatesse pour gourmet  
(Selon saison)*

*Macaron fraise ou framboise et crème légère à la violette  
Buffet de dessert (sup 2.00 € p/pers)*

\*\*\*\*\*

**Café accompagné de son chocolat**

## **MENU à 43.30€ TTC**

### **Entrée aux choix**

*Déclinaison autour du saumon (saumon fumé « maison » et émulsion d'aneth –  
tartare de saumon frais au citron vert)  
Carpaccio de magret de canard fumé aux oranges*

\*\*\*\*\*

### **Poisson aux choix**

*Colin en habit vert et son coulis de langoustines  
Dos de cabillaud au beurre nantais et son méli-mélo de légumes*

*Ou*

### **Viande aux choix**

*Confit de canard et ses pommes à l'ail  
Filet mignon de porc rôti aux épices douces et sa brochette d'ananas*

\*\*\*\*\*

### **Fromage**

*Sélection du fromager et son mesclun*

\*\*\*\*\*

### **Dessert aux choix**

*Marquise au chocolat, sorbet menthe glaciale  
Buffet de dessert (sup 2€ par personne)  
Soufflé glacé au grand Marnier et ses coulis*

\*\*\*\*\*

### **Café accompagné de son chocolat**

## **MENU à 52,94€ TTC**

### **Entrée aux choix**

*Délice gourmand*

*(Foie gras, saumon fumé, queue de langoustines)*

*Mille-feuille de légumes grillés au chèvre frais, pesto en émulsion d'huile d'olive*

*Mousse de thon au citron vert*

\*\*\*\*\*

### **Poisson aux choix**

*Brochette de St Jacques au lard, velouté crémé aux crustacés*

*Gourmandise de bar et pommes fruits compotées, jus à l'anis vert*

*Ou*

### **Viande aux choix**

*Suprême de pintade aux morilles et gaspacho de carottes aux épices*

*Carré d agneau au thym frais et son gratin de topinambours*

\*\*\*\*\*

### **Fromage aux choix**

*Tartine de chèvre chaud au miel et son mesclun*

*Sélection du fromager et son mesclun*

\*\*\*\*\*

### **Dessert aux choix**

*Délicatesse pour gourmet*

*(Selon saison)*

*Macaron fraise ou framboise et crème légère à la violette*

*Buffet de dessert (2€ par personne)*

\*\*\*\*\*

### **Café accompagné de son chocolat**

## **MENU à 59.33€ TTC**

### **Entrée aux choix**

*Foie gras de canard maison, émulsion d'asperges vertes aux écrevisses et brioche*  
*L'assiette de la Mer*  
*(3 huîtres de Bretagne, 3 langoustines, 3 palourdes, 3 crevettes tropicales, crevettes grises, bigorneaux)*

\*\*\*\*\*

### **Poisson**

*Trilogie de poissons blancs au citron vert, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive*  
*(Bar, saumon, cabillaud)*  
*Filet de Saint Pierre aux langoustines, sauce champagne et légumes wok*

\*\*\*\*\*

### **Sorbet et son alcool**

\*\*\*\*\*

### **Viande**

*Mignon de porc caramélisé au romarin et sa poêlé de légumes de saison*  
*Confit de canard maison aux cèpes*

\*\*\*\*\*

### **Fromage aux choix**

*Tartine de chèvre chaud au miel et son mesclun*  
*Surprise du fromager*  
*(Mousseux de chèvre aux herbes, brochette de comté et raisins, fourme d'Ambert et sa compotée de poire)*

\*\*\*\*\*

### **Dessert aux choix**

*Délicatesse pour gourmet*  
*(Selon saison)*  
*L'arbre à macarons*  
*(Minimum 50 pers, 3 macarons/pers, supplément 2€/pers)*  
*Buffet de dessert (sup 2€ par personne)*

\*\*\*\*\*

### **Café accompagné de son chocolat**

## **MENU ENFANT à 13.18€TTC**

### **Assiette anglaise**

*(Jambon blanc, poulet, surimi, œuf dur, melon, carotte, tomates cerise, maïs, emmental, sauces)*

\*\*\*\*\*

### **Dessert aux choix**

*Dessert des mariés  
Tarte au chocolat*

## **MENU ENFANT à 15.83€TTC**

### **Entrée au choix**

*Eventail de melon  
Chiffonnade de viandes froides*

\*\*\*\*\*

### **Plat au choix**

*Cuisse de poulet et pommes de terre grenaille  
Emincé de volaille à la crème, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive*

\*\*\*\*\*

### **Dessert aux choix**

*Dessert des mariés  
Tarte au chocolaT*