

CARTE AUTOMNE HIVER 2015

CRÉÉE PAR

NOTRE CHEF ÉTOILÉ GILLES CHOUKROUN

UNE CUISINE SIGNEE GILLES CHOUKROUN, CHEF ETOILE

Après plus de 15 ans d'expérience dans le domaine de la restauration sur la Seine, Alain Daïen vous propose son service « traiteur de prestige » pour vos évènements.

Orchestré par Gilles Choukroun -Chef étoilé - nous vous proposons, à partir de produits frais, une cuisine raffinée conçue et réalisée par sa brigade, dans les cuisines du bateau.

Comme tous les lieux de prestige, le Diamant Bleu se prête avec souplesse à tous les formats d'évènements aussi bien professionnels (diner d'affaires, séminaire, lancement de produit, team building, anniversaire de société, défilé...) que privés (cocktail, mariage, bar mitzvah, anniversaire...).

Le savoir-faire d'un Chef étoilé, la serviabilité d'une équipe dédiée et un lieu d'exception -le Diamant Bleu-feront de votre évènement un moment inoubliable pour naviguer sur la plus belle avenue du monde et redécouvrir Paris.

LES ENTRÉES

Entrées froides :

Carpaccio de Daurade au citron confit et sa note de gingembre

Le tartare de saumon frais et fumé, son guacamole et sa crème ciboulette

Foie gras et sa brioche fleur de sel

Carpaccio de bœuf aux girolles

Entrées chaudes :

Le croustillant de St Jacques ,sauce homardine

Nos fameuses ravioles de langoustine et homard façon thaï

La tranche de foie gras poêlé accompagnée de sa poelée de champignons

L'assiette de chèvre et ses déclinaisons

CARPACCIO DE DAURADE AU CITRON CONFIT ET SA NOTE DE GINGEMBRE

Descriptif :

Fines tranches de Daurade avec huile d'olive, grenade, citron beldi confit, cebeth et gingembre. Accompagné d'un tartare de saumon fumé et tartines aux abricots et noisettes.



TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ ET SON GUACAMOLE À LA CRÈME DE CIBOULETTE

Descriptif :

Tartare de saumon frais et fumé et guacamole avec des morceaux d'avocat et sa crème de ciboulette, craquant de feuilleté.



FOIE GRAS POIVRÉ CHUTNEY DE FIGUES,ET SA BRIOCHE FLEUR DE SEL SERVIE TIÈDE

Descriptif :

Belle tranche de foie gras poivré et sa brioche fleur de sel,
chutney de fruits de saison .



CARPACCIO DE BŒUF AUX GIROLLES

Descriptif :

Carpaccio de bœuf aux girolles, cebeth, champignons de paris finement tranchés, tomates cerises, roquettes, oignons rouges, copeaux de parmesan.



CROUSTILLANT DE SAINT-JACQUES, SAUCE HOMARDINE, POÊLÉE DE GIROLLES

Descriptif :

3 coquilles st jacques avec sa julienne de légumes à l'intérieur d'une feuille de brique et sa sauce homardine pleurottes et tombées de cebeth



RAVIOLE DE LANGOUSTINE ET HOMARD ET SON CONSOMMÉ THAÏ

Descriptif :

2 ravioles de homard 60g chacune, servies dans un consommé aux senteurs asiatiques et champignons shiitake



FOIE GRAS CRU POÊLÉ EN SALADE ET POELEE DE CHAMPIGNONS

Descriptif :

Salade mélangée mâche , endives ,chicons, vinaigrette d'échalottes aux herbes, pain baguette snacké
Foie gras poêle, poelée de champignons



L'ASSIETTE DE CHÈVRE EN DÉCLINAISON

Descriptif :

Déclinaison de chèvre cendré revisité en nougat de chèvre ainsi que Fromage de brousse simplement salée poivrée dans son croustillant Salade mélangée haricots verts très fins champignons de paris oignons rouges concassé de tomates



LES POISSONS

Dos de cabillaud et son coulis de poivron

Tournedos de saumon, façon thaï

Filet de daurade et sa tarte aux légumes

DOS DE CABILLAUD ET SON COULIS DE POIVRON

Descriptif :

Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre aux châtaignes et herbes et son jus de viande au coulis de poivrons.



TOURNEDOS DE SAUMON FACON THAI ET SA GAMBAS ROTIE

Descriptif :

Tournedos de saumon façon thaï et sa gambas rôtie accompagnés de riz noir, épinard et champignon de paris, soja croquant, citron, cebeth, julienne de gingembre



FILET DE DAURADE ET SA TARTE DE LÉGUMES

Descriptif :

Filet de daurade poêlé sur la peau servi avec une sauce vierge (pignon, concassé de poivron, tomates, huile d'olive) et sa tarte aux légumes.



LES VIANDES

Filet mignon de veau aux girolles, accompagné de son gratin à l'ancienne

Fondant d'agneau confit au thym et romarin

Suprême de volaille, Label Rouge

Filet de canette rôti au pamplemousse et estragon

FILET MIGNON DE VEAU AUX GIROLLES, GRATIN À L'ANCIENNE, POMMES TRÈS FONDANTES

Descriptif :

Le meilleur du veau cuisson basse température servi avec un gratin de pommes de terre au jus de volaille Ariake et poelée de pleurottes ou girolles.



FONDANT D'AGNEAU CONFIT AU THYM ET ROMARIN, SAUCE OIGNONS CARAMÉLISÉS

Descriptif :

Souris d'agneau désossées, confite et retravaillée en tournedos servie avec poêlé de légumes(carottes ,pois gourmands et girolles) et pommes de terre rattes.



SUPRÊME DE VOLAILLE LABEL ROUGE

Descriptif :

Suprême de volaille, cuisson basse température, avec sous la peau une farce de champignons en duxelles et foie gras, et poêlée de pommes de terre, artichauts poivrade et carottes.



FILET DE CANETTE RÔTI AU PAMPLEMOUSSE ET ESTRAGON

Descriptif :

Filet de canette rôti aux pamplemousses, accompagné d'une polenta crémeuse cuite au bouillon de légumes Ariake, sauce gastrique .



LES DESSERTS

Parfait praliné

St Honoré « Je t'aime »

Cadeau dessert

Boule surprise

Boudoir de Reims

Costa Rica

Eclairs cassis violette

Baba Pistache

Square exotic

Subtil Rose

Feuilleté poire

PARFAIT PRALINÉ

COMPOSITION :

SABLÉ VIENNOIS (très croustillant, relevé d'une pointe de fleur de sel et de gousses de vanille)

CREMEUX AU CAFÉ ARABICA

MOUSSE DE PRALINÉ AMANDE NOISETTE À L'ANCIENNE

CRAQUANT DE CHOCOLAT 70%

SIROP ÉPAISSI À LA VANILLE

AMANDE CARAMÉLISÉE



ST HONORÉ « JE T'AIME »

COMPOSITION :

FEUILLETAGE CARAMELISÉ

CRÈME MOUSSEUX À LA VANILLE BOURBON

GELÉE DE MARA DES BOIS

SIROP ÉPAISSI AU THÉ MATCHA

MACARONS FRAISES PARFUMÉ AU COQUELICOT



CADEAU DESSERT

COMPOSITION :

BISCUIT AUX AMANDES IMBIBÉ DE FRAMBOISES
MOUSSE AU CHOCOLAT MI AMÈRE PARFUMÉ AU THÉ EARL GREY
GANACHE NOIR AUX FRAMBOISES
COULIS DE FRAMBOISES AUX SCINTILLANTS ARGENTÉS
UN NOEUD AU CHOCOLAT 70%



BOULE SURPRISE

COMPOSITION :

COQUE DE CHOCOLAT 70%

MOUSSE ONCTUEUX AU CHOCOLAT MI AMÈRE

COEUR COULANT DE CERISES

BISCUIT SACHER

COULIS DE CERISES SCINTILLANT À LA ROSE



2 PRÉSENTATIONS POSSIBLES

BOUDOIR DE REIMS

COMPOSITION :

BOUDOIR AU REIMS LÉGÈREMENT IMBIBÉ DE CHAMPAGNE
ROSÉ

MOUSSE AU CHAMPAGNE ROSÉ

GELÉE DE FRAISES

FRAISES DES BOIS CONFITES

DECOR MERINGUES CROUSTILLANTES



MONT-BLANC

COMPOSITION :

BISCUIT AU CASSIS

GELÉE DE MARRONS GLACÉS

BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON

MERINGUE CROUSTILLANTE

COULIS AU CASSIS

DECOR : GLACAGE IVOIRE À LA VANILLE BOURBON



COSTA RICA

COMPOSITION :

BISCUIT AU CHOCOLAT LACTÉE ET AUX NOISETTES

COMPOTE DE BANANES CARAMÉLISÉES

MOUSSE AU CHOCOLAT LACTÉE

COULIS AU FRUIT DE LA PASSION ÉPICÉ

DECOR : GLACAGE AU CAFÉ ARABICA

BOUCLE DE CHOCOLAT 70%



ÉCLAIRS CASSIS VIOLETTE

COMPOSITION :

PÂTE À CHOUX AVEC CRAQUELIN

MOUSSE AU CASSIS PARFUMÉ À LA VIOLETTE

COULIS DE CASSIS

DECOR : GLACAGE À LA PÂTE D'AMANDE VIOLETTE
SCINTILLANT



Pâtisserie Consulting
by Kévin Bézier

BABA PISTACHE FRAISES

COMPOSITION :

BABA IMBIBÉ À LA FRAISE
CRÈME MOUSSEUX LÉGÈREMENT PARFUMÉ À LA PISTACHE
FRAISES FRAÎCHES
COULIS DE FRAMBOISES ET SES ÉCLATS DE DRAGÉES
DÉCOR AU CHOCOLAT NOIR



SQUARE EXOTIC

COMPOSITION :

SABLÉ À LA NOIX DE COCO CROUSTILLANT
CRÈME MOUSSEUSE LÉGÈREMENT RHUMÉ ET VANILLÉ
PANACHÉ DE MANGUE ET DE FRAMBOISES
DÉCORÉ DE COPEAUX DE NOIX DE COCO ET DE TONKA
RÂPÉ



SUBTIL ROSE

COMPOSITION :

MACARON
CRÈME ONCTUEUX À LA ROSE
FRAMBOISES FRAÎCHES
LYTCHEE AU SIROP
FIL DE CHOCOLAT NOIR ET POUDRE D'OR



FEUILLETÉ POIRE CARAMÉLISÉ

COMPOSITION :

FEUILLETÉ CARAMÉLISÉ
POIRES CARAMÉLISÉES AU MIEL
SIROP CARAMEL À LA VANILLE BOURBON
AMANDES CARAMÉLISÉES
SUGGESTION SUPPLÉMENTAIRE: GLACE À LA
VANILLE BOURBON

DESSERT CHAUD

