

Menu Marronniers

Le Cocktail 18 pièces/personne

5 PRÉDÉLICES VARIÉS

Sablé au parmesan à l'italienne
Andouille de vire et crème de moutarde à l'ancienne
Forêt noire de foie gras et cerise
Fraicheur d'asperge
Club saumon
Profiterole de canard confit
Caroline de thon rouge et wasabi
Bœuf séché de Gambret et mascarpone au persil plat
Roulé black and white aux truffes

8 FANTAISIES PRESTIGES

Pièces chaudes

Beignets 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
Croque Serrano aux deux basilics
Soufflé de brochet et tomate confite
Velouté de châtaignes et pépites de foie gras (en hiver)
Grenaille nordique
Calisson à la tomate
Pic de volaille aux épices rouges
Bonite au sésame

Pièces froides

Huitre au caviar
Cuillère de homard
Réglette de gaspacho Andalou
Langoustine au safran
Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et pistou en verrine
Caroline au pistou et artichaut barigoule
Pince mie pois gourmand et magret fumé
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe
Tartare de bœuf et œuf de caille poêlé
Fondant de black angus et légumes croquants
Gravlax de saumon, perles de balsamique et caviar
Verrine des Alpilles (tomate, chèvre, aubergine, crumble de parmesan)
Verticale de foie gras et truffe
Spirale de grison et bresaola

2 FINGER EN PAIN-SURPRISE sous globe

(Le pain surprise revisité en 4 variétés)

Crabe
Jambon de pays
Tous les légumes
Foie gras

1 MINI WRAP VARIE

Wrap poulet coriandre
Wrap crabe guacamole
Wrap végétal

1 ANIMATION AU CHOIX

(Valeur de 2 pièces par personne)

🍷 Voir liste des animations en fin de documentation

Whisky pour le cocktail uniquement

(1 bouteille pour 30 personnes)

Softs pour le cocktail et l'open bar

(Evian, Badoit - bouteilles en verres - jus d'orange, jus de pomme, coca-cola- dont light - à volonté)

🍷 Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Le Repas servi à table

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

Magret de caille à la crème de foie gras

Pavé de canette au Saint-Emilion

Magret de canard aux poires et au miel d'acacia

Suprême de poularde aux cèpes

Brochette de canard et langoustine sauce aigre douce

Cuisseau de cochon de lait braisé à l'ancienne (découpé en salle) *

Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffe

Pavé de bœuf sauce truffe (suppl. 4€/pers.)

Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne

Lotte thermidor

Pavé de veau Rossini (suppl. 3€/pers.)

* 1 seul légume à choisir

LEGUMES

(2 légumes au choix)

Gratin dauphinois

Mousseline aux olives

Crêpe aux épinards

Purée aux truffes (suppl. 5€/pers.)

Pommes sautées provençales

Fricassée de champignons sauvages

Soufflé de courgettes

Bayaldi de légumes du soleil

Risotto grains de pâtes aux petits légumes

Pomme de terre farcie à la mousseline de patates douces

Bouquetière de légumes

Gratin Montfermeil

Brochette de légumes

Grenailles sautées aux herbes

Poêlée de girolles

Tatin de pommes de terre et artichaut

Tulipe de pommes de terre

Cubique de charlottes et courgettes

Rosace de légumes crécy

PLATEAU DE FROMAGES Affinés par notre maitre fromager

(6 Sortes)

Les Desserts

PIECE MONTEE

(1 au choix)

Croque en bouche (choux classiques)

Caroline (mini éclairs variés et choux vanille)

Macaron

wedding cake (avec suppl. de 2€)

BUFFET DE DESSERTS 7 desserts différents à choisir

Ou

BUFFET DE DESSERTS 5 desserts différents à choisir

+ 1 animation éclairs géants (de 5 sortes)

☞ Voir liste des desserts en fin de documentation

CAFE / THE / OPEN BAR softs jusqu'à 4h du matin

LES EAUX

À volonté durant le dîner

Evian, Badoit - bouteilles en verres -

LES VINS

À volonté durant le dîner (de l'entrée au fromage)

Bordeaux « Château d'Arricaud » Graves

ou

Bordeaux « Château Layauga-Duboscq »

