

Menu Buttes Chaumont

Le Cocktail 12 pièces/personne

4 PRÉDÉLICÉS VARIÉS

Sablé au parmesan à l'italienne
Andouille de vire et crème de moutarde à l'ancienne
Foret 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

3 FANTASIES PRESTIGES 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

3 FANTASIES CLASSIQUES CHAUDES

Pizza
Pruneau bacon
Chou escargot
Kefta en pic
Feuilleté tandoori
Feuilleté de caille
Croustade aux poireaux
Chou fromage
Croque Serrano aux deux basilics
Croque légumes du soleil

2 FINGER EN PAIN-SURPRISE sous globe

(Le pain surprise revisité en 4 variétés)

Crabe
Jambon de pays
Tous les légumes
Foie gras

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

ENTREES FROIDES

(1 entrée au choix)

Salade de caille aux perles de foie gras
Asperges vertes, œuf poché et saumon fumé
Opéra de Saint-Jacques et sa crème acidulée
Foie gras confit en marbré et chutney de noix
Assiette duo saumon Français snacké au sésame et présent de foie gras aux écrevisses
Assiette duo thon rouge et fondant de bœuf et comté fleuri
Foie gras tomate basilic sucrine concombre et poivrons croquants
Duo de foie gras aux deux parfums

Ou

ENTREES CHAUDES

(1 entrée au choix)

Soufflé de rascasse au coulis de homard
Soufflé de lieu au cœur coulant de langoustine
Ombrine côtière au Vermouth et à l'oseille
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne
Dos de saumon braisé au champagne
Croustillant de canard, fraîcheur de légumes, chutney de pamplemousse

PLAT CHAUD

(1 plat au choix)

Charlotte d'agneau de sept heures et aubergine confit
Ballotine de pintade au cidre
Jarret de veau braisé à l'ancienne (découpé en salle)
Magret de canard aux poires et miel d'acacia
Chartreuse de caille aux raisins
Suprême de poularde aux cèpes et champignons des bois
Fondant de canard et foie gras en habit vert

LEGUMES

(2 légumes au choix)

Gratin dauphinois
Mousseline aux olives
Crêpe aux épinards
Soufflé de courgettes
Bayaldi de légumes du soleil
Risotto grains de pâtes aux petits légumes
Brochette de légumes
Grenailles sautées aux herbes
Fricassée de champignons sauvages
Pomme de terre farcie à la mousseline de patates douces
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)

Sauvignon blanc "Esprit de Bourgeois" Chavignol

ou

Private Gallery Blanc

ou

Chardonnay « Maison Ferraud »

et

Vin de pays des côtes de Gascogne « Cuvée Cafaggiolo »

Ou

Private Gallery Rouge

