

# Menu Orangerie

## Le Cocktail 12 pièces/personne

### 4 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

### 5 FANTAISIES PRESTIGES

#### Pièces chaudes

Beignets de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Pépîte 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

### 1 FINGER EN PAIN-SURPRISE sous globe

(Le pain surprise revisité en 4 variétés)

Crabe  
Jambon de pays  
Tous les légumes  
Foie gras

### 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

### ENTREES FROIDES

(1 entrée au choix)

Salade de jeunes volailles et langoustines au safran et légumes printaniers  
Marguerite de Saint-Jacques aux petits légumes  
Homard, Saint-Jacques et gambas sur fraîcheur de légumes  
Foie gras en trilogie  
Fraicheur de caille et foie gras à la vinaigrette de noisette  
Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine) et sa sauce légère aux truffes  
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  
Aiguillettes et gésiers de canard confits sur printanière de légumes et perles du Japon  
Confident de homard et Saint-Jacques  
Foie gras tomate basilic sucrine concombre et poivrons croquants  
Duo de foie gras aux deux parfums

Ou

### ENTREES CHAUDES

(1 entrée au choix)

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes  
Lotte au poivre doux  
Foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas  
Panaché de poissons au Champagne  
Filet de sole farci cardinal (suppl. 3€/pers.)  
Turban de sole à la mousse de Saint-Jacques  
Escalope de foie gras chaud sauce truffes  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne  
Filet de lotte Thermidor  
Saint-Jacques et pancetta au pamplemousse

### 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  
Magrets de caille à la crème de foie gras  
Pavé de canette au Saint-Emilion  
Magret de canard aux poires et 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 au poivre doux  
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  
Brochettes de légumes  
Grenailles sautées aux herbes  
Gratin Montfermeil  
Bouquetière de légumes  
Poêlée de girolles  
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*

*Chardonnay « Maison Ferraud »*

*Ou*

*Macon Azé « Domaine Rochebin »*

*et*

*Bordeaux « Château d'Arricaud » Graves*

*ou*

*Bordeaux « Château Layauga-Duboscq »*

