

LE COCKTAIL

10 pièces salées par personne

(sélection définis par le chef en fonction de la saison)

- LES PIECES COCKTAIL FROIDES exemples
- Cake olive noire, crème mascarpone et poivron rouge, gambas
- Brochette de magret fumé et ananas rôti
- Dôme de saumon sur sablé au citron vert, petit pois de wasabi
- Risotto crémeux poêlé au shitaké
- Tartare de magret sur crumble inversé au pignon de pin
- Millefeuilles de foie gras et pain d'épices
- Sablé aux amandes, crème de champignon et rouget
- Wrap du Chef
- Cube de truite de Gensac marinée et bille de fromage frais aux herbes
- Tortilla aux légumes
- Thon mariné à l'aneth et vodka Grey Goose agrumes
- Brochette de boeuf mariné au soja et piment d'Espelette
- LES PIECES COCKTAIL CHAUDES exemples
- Crevette panée aux graines et céréales
- Brochette de poulet et ananas aux épices tex mex
- Beurrek à la Truite de Gensac
- Chou escargot, beurre maître d'hôtel
- Samossa aux légumes
- Mini burger
- Bonbon de foie gras et pomme
- Les produits présentés ci-dessus le sont à titre d'information
- Nous travaillons en effet au rythme des saisons et des créations de nos chefs
- Accordez leur votre confiance pour un panachage réussi en saveurs et en couleurs

Prix du cocktail seul pour les personnes supplémentaires au vin d'honneur : 25€ TTC

3 ANIMATIONS

2 au choix parmi cette sélection

- L'étal du Sud-Ouest

Tartine de foie gras mi-cuit à la confiture d'oignons, réalisée minute devant vos invités par un chef

- Découpe de jambon Serrano (minimum de 80 pers)

Chiffonnade de jambon Serrano présenté sur pince, copeaux de brebis et Pain de campagne tranché

- La déclinaison de saumon

Découpe devant vos invités de Saumon Mariné et Saumon Fumé

Accompagnés de pain de campagne tranché, blinis, crème fouettée salée, tranches de pommes de terre de l'Ile de Ré

- Banc de l'écailler (3 pièces par personne)

Notre écailler ouvrira au fur et à mesure (à partir de 400 pièces) des huîtres fines de claire n°3 de chez Papin et la sublimera

d'une perle au vinaigre d'échalote. Accompagnées de pain de seigle et beurre.

- Crémeux foie gras

Préparation devant vos invités d'une verrine de crème foie gras tiède, réduction au pineau des Charentes, concassé de noisettes et mouillettes

1 au choix parmi cette sélection

- Aiguillette de canard du sud ouest

Canard mariné au piment d'Espelette, snacké à la plancha

- Bouchées de foie gras

Foie gras poêlé à la plancha servi tiède et marmelade de rhubarbe

- La Machine Infernale

Découpe de : Chorizo, Lomo, Jambon Serrano. Servie sur pain de campagne tranché avec du beurre Echiré

- Le Petit Fumoir

Ce processus alimenté de bois de hêtre naturel permet à notre Chef de fumer sous cloche transparente et à la demande

des produits frais : Cubes de thon, noix de Saint Jacques et queues de gambas

Servis avec différentes sauces (sauce soja, sauce wasabi, vinaigrette d'olives aux agrumes)

MENU SERVIS : mise en bouche, plat, fromages, dessert

MISE EN BOUCHE

- Tartare de mangue et gambas, crème manslois à la nectarine

ou

- Royale de foie gras, crème d'artichaut et chips de magret fumé

ou

- Soupe de melon à la menthe fraîche et pineau blanc des Charentes

ou

- Langoustine de la Côtinière rôtie à la vanille, lit de pomme et fenouil, coulis carotte –gingembre

ou

- Impatience de saumon et pétoncles au zeste de citron vert

ou

- Gaspacho de tomate et poivron au pesto, rouget rôti

ou

- Chair de crabe et crème d'avocat, cube de mangue frais

PLAT

- Tourtine de pintade fermière, jus de pintade crémé

ou

- Magret de canard de chez Soulard laqué au soja

ou

- Tournedos de saumon, beurre blanc ciboulette

Un accompagnement au choix :

- Wok de légumes

Ou

- Pomme de terre Anna et poêlée forestière

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française

FROMAGES

- L'ardoise de fromages affinés en centre de table
(comté, brie, chèvre cendré)



Café ou thé (non resservi dans le cas d'un café gourmand)

Sont inclus :

Les boissons softs pour le vin d'honneur (eau plate et gazeuse, jus de fruits, coca) et le dîner (eau plate et gazeuse)

Le café et le pain

Les frais de gestion de vos boissons alcoolisées.

DESSERTS

- Finger chocolat framboise
- Coque chocolat Cluizel 72% (maître artisan) , crème légère vanille de Madagascar et framboises fraîches

ou

- Duo de dessert : demie sphère chocolat café, financier pistache framboise

ou

- Café Gourmand et ses 5 lunchs sucrés

Sablé combawa crème agrumes, le tout chocolat, macaron cappuccino, financier pistache framboise, mini canelé vanille bourbon

OPTION DESSERTS

- Assiette gourmande : +1.50€ TTC par personne en remplacement d'un dessert

3 desserts à choisir

Petit lingot chocolat, cœur vanille et framboises fraîches (ou poire selon la saison)

Macaron cappuccino

Verrine panacotta mangue

Financier pistache framboise

1 part d'entremet au choix (présenté au préalable en salle avec scintillants)

- Pièce montée : +2€ttc par personne en remplacement d'un dessert

Forme conique – 3 choux par personne

Parfums au choix : vanille, café, chocolat, grand Marnier

- Wedding cake (à partir de 50 personnes) : +2€ttc en remplacement d'un dessert ou +5.50€ttc en supplément d'un dessert

Le tout chocolat

Fraise Passion

Framboise citron

Caramel ou Exotique

Noisette poire pochée

Noisette crème nougatine

OPTION POUR LE LIEU

Hébergements :

- 3 chambres et 2 suites pouvant loger dans le château 15 personnes : 690€/j
- 1 maison d'amis pouvant accueillir les enfants et 4 personnes : 200€/j

Autres :

- Chaises Napoléon blanches : 330€ jusqu'à 100 chaises à 450€ pour jusqu'à 180.

*Dans le cadre du forfait avec les hébergements
les chaises Napoléon sont offertes*

- Tentes Pagode/Nomade en partenariat avec Locachapiteau sur devis
- Décoration florale avec l'un de nos partenaires sur devis

