

Tapas d'accompagnement pour l'apéritif (incluses)

Cœur de Focaccia au saumon fumé,

Bille de Mozzarella herbe fraîche,

Estivale de légumes avec pain croquant et fromage blanc coriandre,

Bouchée croustillante crème d'avocat maison,

Boulette de crevette grise chaude,

Mélanges de croquants salés et wasabi.

Le direct après votre Vin d'honneur (inclus dans la formule All in)

Mini Sorbet Citron papaye

Légumes croquants à la coriandre,

Tacos crème d'avocat et tomates épicées

Crevette chaude panée,.....

Mélanges de croquants salés et wasabi.

Live cooking salé froid (option) Mini 40 personnes

- ❖ Méli-mélo de légumes à la manière d'un dips (3 pièces) 2.40 € /pers
- ❖ Verrine de gaspacho de betteraves et segments d'oranges (1 pièce) 2.20 € /pers

Live cooking salé chaud (option) Mini 40 personnes

- ❖ Foie gras cuit sur brioche toasté devant le client (3 pièces) 2.40 € /pers
- ❖ Crevette géante tigrée rôtie, marinade de tandoori (2pièces) 2.45 €/pers
- ❖ Sauté de noix de pétoncle, marinade de tomates et épinard (3pièces) 3.20 € /pers
- ❖ Farandole de mini croque (3 pièces) 2.90 €/pers
- ❖ Fondue de poireaux au chorizo (2pièces) 2.30 €/pers

Nos Entrées froides

Rillettes de canard et ses pousses, tartare de courgettes à l'huile de Basilic	Inclus
Emincé de poulet curry-tandoori, choux aux noix de cajou	Inclus
Gamberoni (gambas) gingembre-basilic petite roquette aux segments de pamplemousse	Inclus
Pana cotta, petits légumes crus, vinaigrette d'herbes noix du Brésil	Inclus
Filet de saumon, crème de Raifort, céleri pomme fruit, pain roquette et betteraves rouges	2.10 €
Foie gras de canard maison toast brioché sel de Guérande poivre doux concassé	3.30 €
Sashimi de saumon mariage inattendu de concombres pommes et menthe	3.70 €
Triptyque en chaud -froid des prairies mesclun et figues* moelleuses	3.80 €

Nos Entrées Chaudes

Filet de daurade croquant chorizo, vert de poireaux aux beurres	Inclus
St jacques, purée de céleri croquant de courgette	Inclus
Crème dubarry cubes de foie gras et brisure de choux fleur	Inclus
Canard au curry rouge, ananas et riz parfumé au jasmin	3.30 €
Foie gras rôti toast de campagne gelée aux fruits sauvages	3.10 €
Escalope de ris de veau poêlée asperges* sur sa crème blanche coppa grillée	3.40 €
Filet de rougets sur sa tatin de légumes méditerranéen pousse de poireaux	5.40 €

Nos plats Chauds

Blanc de poulet façon Waterzoi, légumes croquant à la coriandre	Inclus
Magret de canard Mangue passion, écrasé de pomme de terre	Inclus
Pavé de bœuf (rumsteck) petit jus rôti sel à l'orange	Inclus
Cabillaud petits légumes sauce coriandre noisette	Inclus
Souris d'agneau de 7 heures ail confit au romarin	2.80 €
Grenadin de veau pistaches concassées sauce légèrement moutardè	3.40 €
Filet mignon d'agneau jus et croquant au parfum de la méditerranée	3.50 €
Tournedos de bœuf dans le filet confit d'oignons	3.80 €
Bar sur sa purée de panais riz au pesto rouge sauce à la verveine	4.80 €

Nos Fromages (prix par personnes)

Plateau de 3 fromages mesclun croquant et détente de vinaigre	4.60 €
Toastinette de fromages variés mesclun de salade à l'échalote grise	4.90 €
Plateau de fromages 5 pâtes différentes	5.50 €
Pain au beurre aillé mozzarella tiède lit de verdure	5.80 €
Crottin de chavignol pâte à pain chaud panachés de salade	6.80 €
Planche de fromages du nord 4 au buffet salade et fruits	8.80 €

*Respect des saisons, respect des produits

Buffet sucré pâtisserie, macarons glace et friandises

(Inclus)

Pâtisserie Maison

Tombée de fruits frais de saison menthe et cannelle

Tiramisu au spéculos, sauce caramel

Crumble aux fruits rouges croquant noisette, coulis de mangue passion

Tarte au citron meringuée, fond de tarte croustillante

Cake au citron, noix de pécan et sa crème anglaise saveur bonbon d'enfance

Cascade de fruits frais, Grande folie de Macaron 1

Glace, sorbet et granité (3) Parfums et fruits selon les saisons

Mini Gaufre de Liège chaude, sauce caramel beurre salé (+1.50 € / pers)

Nos entremets décorés (minimum 30 personnes)

Le filisme (ganache à la chicorée mousseline de genièvre)

Le calissons d'aix (bavaroise de nougat tendre)

Plougastelle (génoise fraises entière pâte d'amandes rose)

Marie Antoinette (génoise chantilly crème pâtissière et fruits)

Président (mousseline chocolat noisette fond de biscuits)

Opéra (Ganache au chocolat crème au beurre café)

Rêve noir (parfum de trois chocolats praliné et mousse au chocolat)

Bavaroise de fruits rouges (mousse de fruits rouges)

Mousseline de trois poire williams (mousse poire)

Miroir tropique (mousse de fruits de la passion)

Pièce montée en choux (3 choux par personne vanille chocolat et café)

Le Kennedy sauce chocolat (mousse mandarine)

En complément du buffet de dessert 6.50 € la part OU à la place du buffet 2.80 € / personne

Café gourmand 5€/pers

Verrines de mangues et pistaches entremets à la mousse noisette, bavaroise de poire coulis de

Pistache, mousse noix de coco, glace caramel au beurre salé,

Chocolat tendre et noisette caramel

Live cooking sucrée

- ❖ Crêpe (cassonade, chocolat, caramel, confiture) 2.10 € /pers
- ❖ Gaufre de Bruxelles et son sucre glace sauce caramel 2 € /pers
- ❖ Fontaine de chocolat 75cm pour 7Kg 720 € la fontaine
- ❖ Panier de fruits frais pour 120 morceaux de fruits 64 €
- ❖ Mini cornet de glace et sauce fruits rouge (2pièces) 3.20 € /pers
- ❖ Smoothies aux pommes fruits rouges et citron (3pièces) 2.95 € /pers