



Carte sur table

- ORGANISATION DE RÉCEPTIONS -

## Menu Versailles 2016

Quelques idées pour votre repas, que nous pourrions adapter à vos envies et découvrir de nouvelles saveurs suivant les saisons :

*Repas à la ferme de la Jonchère*

*dans formule prestige tout compris à 164€ (2016) par personne (salle grenier, nettoyage, nappage, vaisselle, mise en place, rangement, parc privé pour cocktail, repas, parking avec gardiennage, disc-jockey).*

### \* Cocktail du grand Trianon : (22 pièces)

#### **Boissons apéritif :**

Boissons softs, soda

Cocktail "Opéra" ou

"Americano" ou "Lagon Bleu"

Supplément par personnes HT uniquement au cocktail :

1 à 19 pers + 35€ par personne,

20 à 29 pers + 35€ + vacation 210€,

30 à 50 pers + 30€ + vacation 420€



#### **Partie froide au choix :**

- 3 pièces de canapés avec pain de mie
- Légumes farcies
- Sushi et Maki

#### **Assortiment de verrines :**

- Caponata d'aubergines à l'italienne
- Ecrasé d'avocats, crevettes, crabe, sauce cocktail
- Concombre crémé, ciboulette et saumon fumé
- Smoothie de fromage de chèvre et betteraves, émiettés de jambon de pays

#### **Assortiment de cuillères :**

- Poulet et poivrons aux senteurs asiatiques
- Aubergine à la parmigiana
- Tartare de bœuf
- Tartare de poisson
- Tartare d'huîtres, St-Jacques, saumon à l'huile d'olive et citron

#### **Assortiment de brochettes :**

- Stick de crevettes au citron confit
- Brochette de saumon mariné au basilic
- Pipettes de thon mariné aux cinq épices
- Duo de jambon de pays et melon

#### **Partie chaude au choix :**

- Mini flan aux saveurs du Sud
- Thon à la provençale
- Mille-feuille d'aubergine au thon et pesto
- Capuccino de langoustine
- Velouté de petits marrons aux copeaux de foie gras
- Smoothie de petits poids et chips de parmesan

#### **Ateliers au choix (4) :**

- Foie gras poêlé méthode traditionnelle
- Poulets et moules à la Catalane
- Risotto à l'encre de Seiche
- Escargots et gambas flambés au Whisky
- Ravioles aux courgettes et crevettes, rappés de boutargue
- Saint Jacques flambées à l'anis

#### **Animations culinaires au choix :**

- Préparation moléculaires

## \* Le Diner du Salon des Glaces :

### Une mise en bouche au choix :

- Mélimélo de queues d'écrevisses et infusion de persil
- Médaille de lotte à la crème de cresson
- Duo de Saint-Jacques et gambas sur nid de tagliatelles aux courgettes
- Superposé de ravioles farcies aux homards au jus de crustacés
- Carpaccio de Saint-Jacques et sorbet citron au piment d'Espelette
- Soupe de melon, stick de saumon fumé et jambon Saint Daniel

### Boissons

Vin blanc : AOC

Vin rouge : AOC

Eaux plates et gazeuses

Café Nespresso

### Pause culinaires :

- Granité ou sorbet du moment

### Un plat chaud au choix:

- Magret de canards, sauce vinaigre balsamique et tombée d'échalotes
- Filet de caille autour de la pomme, sauce au cidre
- Grenadin de veau terre et mer
- Carré d'agneau avec un jus d'agneau au thym
- Duo d'espadon et gambas aux agrumes
- Filet de bœuf à la crème de raisin truffée

### Un fromage au choix :

- Croustillant de chèvre au miel
- Brie fondant et poire caramélisée
- Ardoise de fromages
- Croustillant de brie sur lit de verdure

### Un dessert au choix :

- Déclinaison de chocolat
- Douceur autour des fruits rouges
- Délice normand
- Dessert du moment



### Matériel

Nappage des tables

Serviettes tissus

Vaisselle de prestige



### Pièce montée en choux ou en macarons ou Wedding Cake



TARIF APPLICABLE SUR LA BASE DE 100 PERSONNES MINIMUM

Le personnel pour la réception est prévu de 19h à 4h du matin.

Toute heure supplémentaire sera facturée au tarif en vigueur.