



Carte sur table

- ORGANISATION DE RÉCEPTIONS -

Votre mariage à la Ferme de la Jonchère

*Des professionnels de qualité
à votre service*



*Carte sur Table
M Marulli Eugenio
6 rue de Ferrières
77600 Bussy Saint Georges
Tel 01 64 66 28 00
cartesurtable@wanadoo.fr*



cartesurtable@wanadoo.fr Tel : 01 64 66 28 00 6 rue de Ferrières 77600 Bussy Saint Georges



Carte sur table

- ORGANISATION DE RÉCEPTIONS -

Votre cocktail décoré et mis en place dans le parc privé



- Cocktail Spritz et boissons softs

- 10 pièces cocktails :

- Canapés traditionnels

- Légumes farcies

- Sushi et Maki

- Brochettes de saumon fumé

- Symphonie de cuillères

- Duo de melon et jambon de pays

- Stick de magret de canard fumé

- Pipette de thon aux épices

- Une animation culinaire

- Supplément par personnes uniquement au cocktail :

- 1 à 19 pers + 25€ HT / personne,

- 20 à 29 pers + 25€ + vacation 210€ HT

- 30 à 50 pers + 25€ + vacation 420€ HT





Carte sur table

- ORGANISATION DE RÉCEPTIONS -

Une Entrée au choix

Une entrée froide au choix :

Charlotte d'avocat, crabe et crevettes

Maki de crêpe farcie au saumon fumé et asperge verte, sauce au Parmesan

Déclinaison de foie gras et sa confiture d'oignons

Défilé de saumon (saumon fumé, rillette de saumon et brochettes de saumon à l'huile d'olive et citron)

Carpaccio de Saint-Jacques et tartare de lotte au citron vert

Soupe de melon et stick de saumon fumé et jambon Saint Daniel



ou



Une entrée chaude aux choix :

Médaille de lotte au jus de langoustine et risotto aux petits légumes

Superposé de ravioles farcies au homard et jus de crustacés

Méli-Mélo de foie de veau et de canard au vinaigre balsamique

Noix de Saint-Jacques à la persillade et risotto à l'encre de seiche

Duo de gambas et Saint-Jacques sur nid de tagliatelles aux courgettes

Défilé de risotto (courgettes, crevettes, encre de Seiche, champignon)





Carte sur table

- ORGANISATION DE RÉCEPTIONS -

Pause culinaire au choix :

Granités ou sorbet du moment

Un plat au choix

- *Filet de bœuf à la crème de raisin truffée*
- *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 et son jus au thym*
- *Duo d'espadon et gambas aux agrumes*





Carte sur table

- ORGANISATION DE RÉCEPTIONS -

Fromage et desserts

- **Fromage au choix :**
- Brie fondant sur poire caramélisée
- Croustillant de Brie sur lit de verdure
- Ardoise de fromages
-
- **Dessert au choix :**
- Dessert du moment
- Déclinaison de chocolat
- Douceur aux fruits rouges
- Délice normand



ET

- ***Pièce montée en choux ou en macarons***





Carte sur table

- ORGANISATION DE RÉCEPTIONS -

Art de la table

- **Boissons repas :**
- Vin blanc :
- - AOC
- Vin rouge :
- - AOC
-
- *Eaux plates et gazeuses*
- *Café Nespresso*
-
- **Matériel :**
- *Nappage des tables*
- *Serviettes tissus*
- *Vaisselles*





Carte sur table

ORGANISATION DE RÉCEPTIONS

Menu Enfant 2015

Jusqu'à 8 ans

Entrée au choix :

Saumon fumé

Jambon de pays et melon

Chiffonnade de charcuterie

Tomates mozzarella

Plats au choix :

Steak haché

Nuggets

Escalope à la crème

Filet de poisson pané

Desserts au choix :

Crème caramel

Mousse au chocolat

Eclairs

22 euros TTC

*Si plus de 15 enfants, supplément vacation de 210€ HT
(Hors encadrement)*