



Composez Votre Menu

Cocktail d'arrivée

(Option buffets à thèmes, voir la plaquette buffets)

*

1 Entrée froide ou chaude

*

1 Plat de viande ou de poisson

*

1 Dessert

*

1 Bouteille de vin rouge **Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild** pour 4 personnes

1 Bouteille de vin blanc **Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild** pour 4 personnes

1 Bouteille d'un litre d'eau minérale plate & pétillante à discrétion

1 Café ou 1 thé par personne

COCKTAIL D'ARRIVÉE

1 Coupe de Champagne par personne

Jus de fruits (à discrétion)

Soda (à discrétion)

Pièces apéritives (à discrétion)

- Feuilletés au fromage

- Chips

- Olives

3 Bouchées gourmandes par personne au choix:

- Blinis Mascarpone et saumon

- Cuillère de tartare de légumes et crevettes

- Dôme de foie gras glacé au vin rouge

- Verrine crétoise (tomate, concombre, féta)

- Dôme de saumon wakamé

- Mini burger au crémeux de thon

- Cromesquis

- Mini cheeseburger

- Accra de morue

- Dôme de petits pois menthe à l'orange

- Crevette panée au Panko

(OPTION BUFFETS À THEMES VOIR LA PLAQUETTE)

CARTE DES ENTRÉES FROIDES AU CHOIX

Gourmandises entre Terre et Mer

Sur un lit de verdure, magret de canard & saumon fumé,
accompagnés d'un foie gras et d'une vinaigrette à la framboise

*

Foie gras mi-cuit

Royale de foie gras, glace au Porto et pain aux fruits secs

*

Tartare aux deux saumons

Julienne et chips de pomme Granny Smith montées sur une crème légère

*

Dôme de veau confit, foie gras, glacé au vin rouge

Bavarois et chips de céleri

*

Dôme de saumon

Radis à la suédoise et cœur coulant orange et piment d'Espelette

CARTE DES ENTRÉES CHAUDES AU CHOIX

Foie Gras poêlé et sa poire pochée au vin rouge,
chips de poire et pain aux fruits secs

*

Risotto crémeux aux cèpes

Copeaux de Parmesan et Julienne de Bresaola

*

Cocktail de fruits de mer

Et bisque de homard dans un écrin de feuilletage croustillant

*

Noix de Saint-Jacques

Beurre blanc au Chablis et brunoise de légumes

(+5€ et selon la saison)

Les garnitures ne sont pas définies en fonction du plat, elles restent des suggestions et peuvent être modifiées à votre convenance.

CARTE DES PLATS AU CHOIX

Magret de canard à l'orange

Polenta crémeuse, radis à la suédoise et orange confite

*

Suprême de volaille cuit à basse température

Risotto aux asperges et tuile de Comté

*

Pavé de veau poêlé, sauce au miel

Gratin dauphinois et tomate cocktail farci au caviar d'aubergine

*

Carré d'agneau, beurre persillé

Écrasé de pomme de terre, légumes de printemps

(+5€ par personne)

*

Pavé de saumon, sauce vierge

Sifflet de légumes et sa tuile au piment d'Espelette

*

Filet de dorade,

Corolle de légumes et flan de patates douces

*

Filet de Bar, sauce pesto

Tarte fine aux courgettes et aux tomates
accompagnée d'un caviar d'aubergine



CARTE DES DESSERTS AU CHOIX

Entremets au choix: chocolat / framboise / fraise / pistache / caramel Présentation aux invités sur socle avant découpe puis service sur table

OU

Pièce Montée Traditionnelle (2 choux par personne)

ou Pièce Montée façon Wedding Cake

(+5€ par personne)

Création selon vos envies

Présentation aux invités avant découpe et service sur table

LES OPTIONS

La Bouchée gourmande supplémentaire +1.50€ par personne

1 Plat supplémentaire +20€ par personne

Assiette de Fromages et sa petite salade aux brisures de noisette

+8€ par personne

Bar à fruits / Bar à bonbons / Buffet de fromages

tarif selon le nombre d'invités

1 Coupe de Champagne au dessert +5€ par personne

Droit de bouchon 5€ la bouteille

Heure supplémentaire à partir de 1 heure du matin : 250€