

Menu Raffiné

Cocktail 9 pièces

Cocktail apéritif

Cocktail à la méthode champenoise et Mojito
Evian, coca-cola, Perrier, jus d'orange

Pièces Cocktail

Banderille patate douce panée à la cacahuète et magret fumé
Millefeuille de foie gras et figue concassée sur pain aux épices
Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais

Macaron exotique aux noix de pétoncle épicées
Banderille de crevette aux sésames, tomate et basilic frais

Fraicheurs

Pincette de gambas et feuille de menthe
Wrap de saumon fumé

Cuillères

Duxelle de champignon, filet de caille rôtie
Tartare de Saint-Jacques citronné aux herbes fraîches

Verrines

Tzatsiky crémeux au saumon fumé et tarama
Compotée de courgette, crème de parmesan, tartare de tomate mondé
Superposé de purée d'avocat et cocktail de crevettes
Tartare de saumon frais aux dés de concombre

Navettes

Rillettes de thon au croquant de condiments
Saumon fumé, graines de pavot, feuilles de mâche

Animation culinaire

Foie Gras Poëllé
Brochette de volaille type Yakitori

Menu Raffiné

Repas

Choisissez 1 entrée, 1 plat, 1 dessert + trilogie de fromages affinés

Entrée

Corolle d'œuf poché au saumon fumé "maison"

ou

Superposé d'avocat et cocktail de crevettes

ou

Tartare de Saint-Jacques citronné, crème de pois à la menthe vierge d'agrumes

Plat

Confit de canard grillé sauce moutarde

Ecrasé de pomme de terre au saint marcelin, flan de courgette, tomate grappe

ou

Suprême de volaille sauce morille

Gratin dauphinois, mille feuille de légume, tomate grappe

ou

Pavé de saumon sauce normande

riz basmati, compotée de légumes grillés, tomate grappe

Assiette de trois fromages

Brie de Meaux, reblochon et chèvre Sainte Maure
mesclun de salade et noix

Desserts

Grand fraisier ou framboisier et 3 chocolats,
décorés avec l'inscription de votre choix

Menu Raffiné

68,20 euros HT par personne

ne majoration de 10% sera appliqué en dessous de 70 personne

Dans le prix est inclus la livraison, le pain, le matériel de réchauffe
nécessaire au bon déroulement du repas

La vaisselle en dur pour le cocktail et le repas,
le nappage et une serviette en tissu blanc

Vin Rouge et vin Blanc (selection en cour)
evian et badoit, café expresso, thé et infusion
Servi à discrétion

Le personnel de salle et de cuisine pour des vacations de 7 heures
dont un maitre d'hôtel jusqu'à 1 heure du matin

Toute heure supplémentaire sera facturée 40€H.T
par personne de service

IS