

Pièce cocktail

Les classiques



- Macaron foie gras
- Briochine au thon
- Club sandwich au blanc de volaille
- Mini blinis, St Moret au thon
- Mini club, saumon fumé et aneth

Les spécialités

- Litchi crème de foie gras
- Cannelés bordelais, poire caramélisé
- Croustini de radis et son beurre échiré
- Brochette de magret à l'ananas
- Moelleux aux olives et sa crème fouettée
- Noix de pétoncle, coulis de poivrons
- Dés de saumon gravlax et son wasabi
- Pois gourmand menthe et Saint-Jacques

Les végétariens

- Bandrille tomate mozzarella
- Bâtonnets de légumes du moment
- Wrap, crème de ciboulette
- Gratiné de moules sauce tartare

Le chaud

- Gougères au fromage
- Mini burger au cheddar
- Brochette façon yakitori
- Mini hot-dog
- Croque saumon à l'emmental
- Tartelette périgourdine

Animations culinaires

Plancha



Jambon à l'ananas
Brochette de bœuf mariné
Émincé de magret de canard
Noix de Saint-Jacques au noilly Pratt
Escalope de foie gras et ses pains maison

Wok

Salade landaise (gésiers, pomme de terre, lardons, foie gras)
Chorizo flambé à l'anis
Gambas aux quatre épices flambées au whisky
Farandole de fruits de mer flambées au cognac

Les duos

Œuf brouillé et son foie gras à l'arôme de truffe
Découpe de jambon pata negra et son parmesan grillé
Bagel géant et son saumon frais
Pissaladière de poisson fumé sur son pain focaccia

Bar animation

Pâtes fraîches cuites sur place (façon bolognaise, parmesan, au pesto, tomates confites)
Banc d'huîtres spéciales et ses accompagnements traditionnels

Nos entrées

Entrée froide

Avocat crevettes et sauce cocktail

Tartare au saumon et son coulis exotique

Carpaccio de bœuf au pesto, copeaux de parmesan et roquette

Saumon fumé au bois de hêtre, mini blinis, crème de ciboulette

Fond d'artichaut garni de légumes grillés et crème ciboulette

Salade d'épinards et cresson, œuf poché

Minute de rouget et ses légumes à l'exabèche

Ceviche de daurade royale à l'ananas

Mi-cuit de foie gras de canard, fleur de sel et son chutney

Rosace de jambon à l'italienne

La végé façon antipasti

Gaspacho tomate concombre

Terrine de chèvre frais et piquillos à l'huile de noisette



Entrée chaude

Brochette de gambas a la mangue et son risotto crémeux

Chaud-froid de saumon à l'oseille

Mille-feuille de chèvre chaud gratiné au miel d'acacia

Cassolette de fruits de mer aux poireaux, sauce homardière

Salade périgourdine aux gésiers, manchon, foie gras, magret de canard

Croustillant Saint-Marcellin aux poires

Tulipe de Saint-Jacques, légumes grillés, coulis de poivrons

Nos plats



Nos volailles

Filet de canette au miel et aux épices
Poulet du gâtinais farci façon fermière , crème de morilles
Confit de canard pomme sarladaise, jus réduit
Ballotine de volaille, crème de fromage, sauce forestière
Magret de canard sauce au choix

Nos viandes

Mignon de porc façon thaï , sauce caramélisée
Souris d'agneau cuisson basse température aromatisée au thym et au romarin
Filet de bœuf cuit en croûte , sauce au choix , découpage en salle
Carré d'agneau 13 côtes flambé au thym, découpage en salle
Rôti de boeuf façon rossini, sauce au foie gras, découpage en salle
Entrecôte française "grillée à la plancha" , sauce à l'échalote au beurre maître d'hôtel
joue de bœuf confite

Nos poissons

Brochette de lotte et gambas, sauce a l'armoricaine
Fillet de bar a la citronnelle, sauce vierge
Médailon de saumon cuit a l'unilatérale, émulsion de champagne
Lieu jaune farce fine aux herbes , jus au coques

Nos accompagnements



Gratin de pommes de terre
Salsa de légumes grillés de saison
Pomme de terre grenaille
Poignée de haricots verts
Galette de pommes Darphin
Purée de patates douces
Poêlée de champignons des bois
Tarte Provençale
Tulipe de légumes grillés
Riz safrané
Risotto (nature, champignons, asperges, fenouil)
Tomate rôti aux herbes
Fagot de légumes d'autan
Écrasé de pommes de terre à la brisure de truffe
Flan de légumes de saison
Riz créole
Brochette de légumes

Salades composées

La Camargue

Riz, carottes, tomates, petits pois, poivrons, vinaigrette

L'Italienne

Céleri rémoulade, julienne de jambon blanc et emmental, cornichons, mayonnaise, fines herbes

La César

Romaine, anchois, croûtons, parmesan, sauce crème

La Raita

Concombres, yaourt, piment vert, menthe fraîche

La Rustique

Tomate cerise, féta, céleri branche, olives noires et huile d'olive

La Chef

Frisée, lardons, croûtons, œufs pochés, vinaigrette au xérès

La Pampelune

Mâche et mesclun, comté, raisin blanc et noir, jambon blanc, pomme fruit, vinaigrette

La Hollandaise

Pommes de terre, pommes fruits, saumon fumé, sauce crémée

Helsinki

Concombres, crevettes et crème d'aneth

La Bleu

Mâche et mesclun, pommes fruits, bleu, croûton, noisettes

L'Aigoual

Pommes de terre, roquefort, jambon de pays, comté, vinaigrette huile de noix

L'Angevaine

Haricots verts, magret fumé, œufs de caille, tomates, vinaigrette à la graine de moutarde

La Niçoise

Haricots verts, pommes de terre, tomates, poivrons rouges, œufs durs, thon, olives noires, anchois

La Strasbourgeoise

Pommes de terre, cervelas, gruyère, ciboulette, moutarde en grain

La Parisienne

Macédoine, œufs durs, tomates, mayonnaise



Fromage

Duo de fromages servis à l'assiette



Tour de fromage : 5 fromages présentés en pièce montée et servis en buffet

à choisir :

Comté,

Chèvre,

**Chèvre cendrée,
Bleu d'Auvergne,**

Reblochon,

Saint-Nectaire,

Brie de Nangis,

Brie de Meaux,

Coulommiers,

Emmental,

Camembert.

Dessert

Pièce montée

**Pièce montée traditionnelle :
présentation classique en cône**

**À choisir : 2,3 ou 4 choux par
personne.**

Wedding cake

**Choisir le nombre d'étages
souhaité, puis le parfum :
chocolat, vanille, fraise,
pistache, caramel, framboise,
exotique.**



Gâteau

**Prévoir 2 sortes
différentes :
Royal chocolat,
framboisier,
Paris-Brest, flan,
fraisier, entremet aux
fruits, entremet
exotique, tarte aux
fruits, tropézienne.**

Mignardise

**Assortiment de cinq petites mignardises
présenté sur plateau bois.**



Nos mignardises

Mini éclair au café

Mini éclair au spéculoos

Mini éclair au chocolat

Financier a la crème anglaise

Financier a la pistache

Financier au chocolat

Tartelette à la fraise

Tartelette à la framboise

Paris - Brest

Beignets aux pommes

Rose des sables au chocolat au lait

Tarifification



Pièce cocktail ou amuse-bouche

8 pièces cocktails 9 €
10 pièces cocktails 11 €
14 pièces cocktails 15 €

Animations culinaires

6 € par personne pour une animation avec son personnel

Entrée

8 € par personne

Plat et ses garnitures

14 € par personne

Dessert

Fromage
4 € servi à l'assiette
6 € en tour de fromage

5 € la part de gâteau
7 € les trois choux de la pièce montée
11 € le wedding cake
6 € les 5 petites mignardises

Le menu comprend :

le personnel de service et de cuisine, le matériel de cuisson, la vaisselle, le nappage et les serviettes, le juponage des buffets, le pain, les condiments et les glaçons