

# *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 à 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, fêta, 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 crème

## 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**

