

Cocktail et Repas "Prestige"

Accueil de vos invités

Cocktail 10 pièces/pers.
(7 salées froides, 3 salées chaudes)

Les Pièces Froides

Pièces « Tradition »

« Arlequin »
Crevettes aux saveurs d'orient
Canard fumé exotique
Croustillant de gésier confit sur confiture d'oignons

Pièces « Saveur »

Croustille de carotte ou brocoli au cumin
Mini wrap au jambon & fines herbes
Croustade de guacamole & gambas marinée

Pièces « Prestige »

Dôme de foie gras et sa pipette de Jurançon
Allumette scandinave
Savarin aux légumes verts et Saint Jacques marinée
Croustille de tomate séchée
Blinis et sa roulade de saumon au fromage frais
Pince d'orange confite & magret fumé...

Assortiment de Mini Brochettes

Pomme d'amour (tomate cerise caramélisée)
Bœuf mariné aux épices & huile d'olives
Crevette royale & pois gourmand

Pièces Façonnées

Emincé de saumon rose mariné à l'aneth
Coffrets d'huîtres & coquillages pochés et enrobés froids

Assortiment de Mini Verres

Mousse de betterave acidulée
Gaspacho Andalou (tomates & épices)
Gobelet du jardinier (fromage blanc, carotte, concombre)
Salade exotique en coupelle bambou
Epreuve de gaspacho de fruits

Les Pièces Chaudes

Croustade de champignons
Beignet de crevettes
Samoussa volaille & légumes
Mini nems
Mini croq', délices "Hauville", mini boudins antillais, briochines d'escargots
Mini brochettes de crustacés sauce curry
Mini brochettes de poulet mariné, sauce aigre douce
Mini brochettes d'agneau et poivrons à la provençale
Dés de jambon « façon créole »



Menu avec entrée

ENTRÉE

(1 entrée au choix parmi les entrées suivantes)

Dôme de saumon au sel de Guérande & magret fumé
Frvolité océane

(saumon mariné à l'aneth, huître pochée, soufflé de brocolis & langoustines, petite salade de concombre au saumon fumé)

Petits filets de rouget grillés aux agrumes

Tendance Terre & Mer *(tartare de saumon au sel de Guérande, opéra de foie gras, viande de grison)*

Tartare de saumon & sa corolle de Saint-Jacques marinée

Merrine de homard, crème de crustacés *(froid ou chaud)*

Croustillant de lapin confit, aux douces épices du Maroc *(chaud)*

Filets de rouget poêlés au fumet d'asperges *(chaud)*

ENTRÉE à supplément : + 1,10 € ttc/pers.

Crème brûlée au foie gras et pleurotes, tartine de concassé de tomate, œuf de caille sur plat

Foie gras mi- cuit maison & ses toasts

Bavarois d'asperges gelée de poivrons et ses médaillons de homard

Pot-au-feu de la mer et crème fraîche, jus de homard *(chaud)* *(lotte, écrevisses fraîches, pétoncle)*

Brochette de gambas marinées et Saint Jacques sauce aux douces épices et curcuma *(chaud)*

Filet de sandre rôti sur écrasé de pommes de terre et brocolis, coulis de tomate *(chaud)*

ENTRÉE à supplément : + 1,90 € ttc/pers.

Foie gras mi- cuit maison à la poire et vanille

Noix de Saint Jacques grillées lardées sur fenouil et oignons rouges *(chaud)*

Pavé de turbot au vieux cidre & sa douceur d'échalote croquante *(chaud)*

Caprice de la mer *(chaud)*

(pavé de sandre, merrine de crustacés, noix de Saint-Jacques poêlées sur julienne de blanc de poireaux & carotte)



PLAT PRINCIPAL

(1 plat au choix parmi les plats suivants)

Amandine de poulet au foie gras en sa coque de pain d'épices et graines de sésame, crème ciboulette
Filet de mignon de porc au miel & épices
Filet de cannette au coulis de poivrons
Suprême de pintade aux poires & maniguettes
Caille désossée en robe des champs, farcie aux raisins & champignons noirs, sauce aux amandes
Fondant de Porc, au jus de citron
Canard cuit rosé, sauce vendange
Magret de canard au Banyuls
Suprême de poulet au foie gras et duxelles de champignons, crème de champignons
Cotes d'agneau en croûte d'amandes effilées rôti et sel de Guérande, sauce garriguettes
Filet de poulet, farce d'écrevisses pousses d'épinard et coulis de chanterelles
Pavé de bœuf sauce à la sauge et miel

PLAT PRINCIPAL à supplément : + 1,40 € ttc/pers.

Caille farcie au foie gras, raisins & champignons forestiers, jus aux morilles
Filet de sandre et pousses d'épinard fraîches, coulis de tomate et romarin
Filet de bœuf, sauce Périgueux
Noix de Saint Jacques grillées, et sa douceur de légumes au beurre de tomates confites

PLAT PRINCIPAL à supplément : + 2,20 € ttc/pers.

Filet de veau façon Rossini, sauce ivoire
Noisettes d'agneau rôties, jus aux baies roses
Tournedos de filet de bœuf rôti aux trompettes de la mort
Pavé de Turbot, beurre blanc au Riesling, petits légumes en nage

* Toutes nos viandes sont accompagnées d'un assortiment de 3 légumes à sélectionner par la suite

SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

DESSERT (voir carte)

CAFÉ

PAIN

