

# Cocktail et Repas "Clin d'oeil"

## Accueil de vos invités

Cocktail 15 pièces/pers.

(9 salées froides, 5 salées chaudes, 1 petit four sucré)

### 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 »

Macaron salé au chèvre frais et figue  
Dôme de foie gras et sa pipette de Jurançon  
Tiramisu d'asperges vertes  
Allumette scandinave  
Savarin aux légumes verts et Saint Jacques marinée  
Croustille de tomate séchée  
Œuf brouillé au saumon en coquille  
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

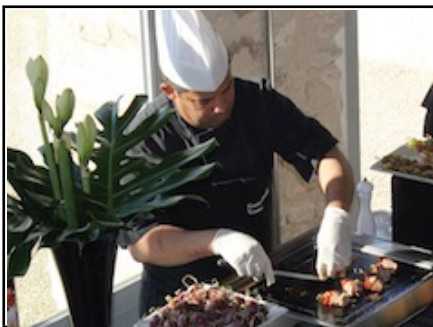
Emincé de saumon rose mariné à l'aneth  
Poisson blanc mariné cru façon Mexique  
Coffrets d'huîtres & coquillages pochés et enrobés froids

#### Assortiment de Mini Verres

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

#### Assortiment de Mini Poêlons

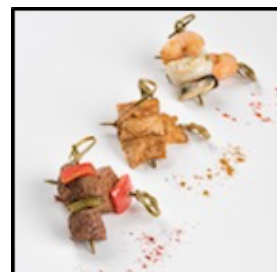
Tartare Baltique  
Foie gras poêlé sur confiture d'oignons



Animation au choix organisée  
par notre Cuisinier  
(voir carte)

### 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 »



### Les Petits Fours Frais

Macarons assortis, opéra, pyramide au caramel et quatre épices, diamant praliné, tartelette aux fruits rouges, tartelette de saison, dôme coco framboise, tulipe mandarine, caroline chocolat

# Menu avec entrée "Clin d'œil"

Pour tenir compte de l'importance de votre cocktail, nous vous proposons une petite entrée de principe.

## ENTRÉE « Clin d'œil »

(1 entrée au choix parmi les entrées suivantes)

Nems de l'océan, tomates confites, rillettes d'encornet  
Concassé de tomates & sa mousseline de saumon fumé  
Tartare de saumon au tabasco  
Crème brûlée à la tomate confite et mozzarella, mesclun de salade et magret fumé  
Savarin de rouget à la gelée de champagne  
Tiramisu d'asperges vertes, tomate, truite fumée  
Queues d'écrevisses rôties aux pommes caramélisées (*chaud*)

## ENTRÉE « Clin d'œil » à supplément : + 0,90€ ttc/pers.

(à choisir parmi les entrées suivantes)

Cappuccino de foie gras, tartare de pomme à la cannelle  
Crème brûlée au foie gras et pleurotes  
Noix de Saint Jacques lardée grillée sur lit de fenouil et oignons rouges (*chaud*)

## ENTRÉE « Clin d'œil » à supplément : + 1,50€ ttc/pers.

(à choisir parmi les entrées suivantes)

Opéra de foie gras, chutney ananas, cardamone  
Bavarois d'asperges, gelée de poivrons et son médaillon de homard  
Médaillon de lotte sautée, légumes cuisinés, sauce homardine (*chaud*)



## 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  
Pavé de bœuf aux infusions d'Hypsos  
Caille désossée en robe des champs, farcie aux raisins & champignons noirs, sauce aux amandes  
Fondant de Porc, au jus de citron  
Emincé de canard cuit rosé, jus d'épices douces & pascade de champignons  
Magret de canard, rôti 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 garriguetta  
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.

Magret de canard aux myrtilles et piments d'Espelette  
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

