

# Cocktail et Repas "Sans entrée"

## Accueil de vos invités

Cocktail 18 pièces/pers.

(10 salées froides, 6 salées chaudes, 2 petits fours sucrés)

### 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  
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  
Tartare Baltique



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 sans entrée

## 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, sauce vendange
- 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 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.

- 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

## 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

## SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

## DESSERT (voir carte)

CAFÉ

PAIN

