

# 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  
Eprouvette 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)

Rouleau de légumes, tartare de saumon, frittot d'huîtres et Noix de Saint Jacques  
Tartare de thon, mirepoix de mangue & petits pois, coulis mentholé  
Rillettes de lapereau confit, bavarois de courgette, tomate confite réduction Balsamique  
Suprême de volaille jaune fermier, tagliatelles de légumes et Homardine de Cappuccino à l'huile de truffe blanche  
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  
Boullgour au parfum oriental, nem d'agneau façon tajine (*chaud*)  
Filets de rouget poêlés au fumet d'asperges (*chaud*)

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

Marbré de foie gras & ris de veau aux pommes, confiture du verger  
Foie gras mi-cuit maison & ses toasts  
Couteaux & sa brunoise de légumes, fricassée de crustacés et mozzarella panée (*chaud*)  
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.

Cassolette de ris de veau façon grand-mère, mousseline de céleri infusé à l'huile de truffe blanche (*chaud*)  
Noix de Saint Jacques grillées lardées sur fenouil et oignons rouges (*chaud*)  
Pavé de turbot au Sauternes, paysanne de légumes sautés (*chaud*)



## PLAT PRINCIPAL

(1 plat au choix parmi les plats suivants)

Suprême de poulet au foie gras et duxelles de champignons, crème de morilles  
Filet de mignon de porc, sauce mirin  
Filet de cannette, sauce bigarade  
Râble de lapin aux petits légumes & écrevisses, infusion à la moutarde de Meaux  
Suprême de pintade aux poires & maniguettes  
Emincé de canard, jus aux épices  
Pavé de bœuf sauce marchand de vin  
Caille désossée en robe des champs, farcie aux raisins & champignons noirs, sauce aux amandes  
Carré de porcelet en croûte d'ail fumé, coulis provençal & cardamome  
Magret de canard, sauce vendange  
Cotes d'agneau en croûte d'amandes effilées rôti et sel de Guérande, sauce garriguette

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

Pigeonneau rôti au four, cuisses fondantes, sauce réglisse  
Mignon de veau, sauce estragon & girolles  
Filet de sandre infusion de gingembre & citronnelle

### 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

\* Toutes nos viandes sont accompagnées d'un assortiment de 2 légumes à sélectionner par la suite

## SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

### DESSERT (voir carte)

CAFÉ

PAIN



# Carte des desserts

\* Buffet de desserts : sélectionnez un assortiment de 3 à 4 types de gâteaux, qui pourront être présentés sous forme d'une pyramide avec fontaines scintillantes.

\* Le dessert peut aussi être servi à table sur assiette. Dans ce cas, 2 à 3 types de gâteaux

## LES RECONNUS

Ambre	(crème chocolatée coupée de crème brûlée & nougatine)
Brésilien	(mousse citron vert & noix de coco)
Fraisier	(génoise, mousseline Kirsch, fraises, pâte d'amande)
Framboisier	(génoise, mousseline Kirsch, framboises, pâte d'amande)
Marigny	(crème choco/caramel, génoise meringuée amandes, noisettes, émincé de poires caramélisées cannelle)
Montmartre	(biscuit Joconde, chocolat blanc, framboise)
Montélimar	(biscuit, mousse caramel très fine & brisures de nougatine)
Noisetier	(bavaroise pralinée sur dacquoise noisettes & amandes)
Opéra	(feuille de biscuit aux amandes, crème café & chocolat)
Royal chocolat	(praliné, chocolat blanc, feuilletine)
Tropicale	(passion, fruits rouges)

Sablé aux fraises (selon saison)

Tarte citron vert meringuée

Tarte normande (spécialité de la maison - excellent)

Tarte craquelin (pâte sablée aux noix, génoise, fruits rouges)

Tartes diverses de saison

Pièce montée Traditionnelle en choux aromatisés au Grand Marnier



## LES TENDANCES

Crème brûlée

Demi macaron citron framboise

Ananas rôti aux quatre épices & sa crème fruitée

Gaspacho fraise

Verrines

- Fraîcheur fruitée (mangue, myrtille)
- Mousse grand-mère chocolat et sa pipette de crème anglaise
- Caramel beurre salé & noix de pécan grillées
- Crumble de fruits rouges

