

# 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

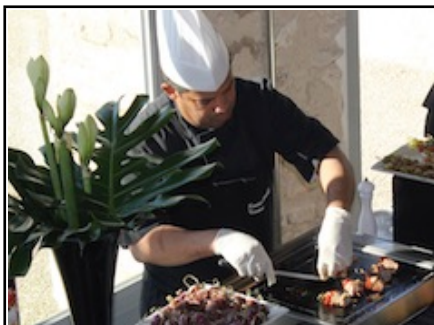
Emincé de saumon rose mariné à l'aneth  
Poisson blanc mariné cru façon Mexique  
Coffrets d'huîtres & coquillages pochés et enrobés froids

#### Assortiment de Mini Verres

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

#### Assortiment de Mini Poêlons

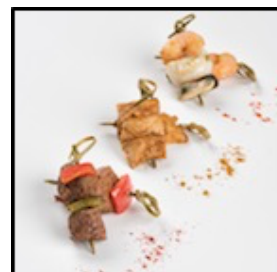
Tartare Baltique  
Foie gras poêlé sur confiture d'oignons



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)

Chutney de mangue, tomate & tourteau au piment d'Espelette  
Concassé de tomates & sa mousseline de saumon fumé  
Fraicheur d'avocat à la moutarde de Meaux, galette de maïs & rosace de truite fumé  
Foie gras mi-cuit cranberries, poire pochée & magret de caille aux griottes  
Savarin de rouget à la gelée de champagne  
Tiramisu d'asperges vertes, tomate, truite fumée

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

(à choisir parmi les entrées suivantes)

Ceviche de Saint-Jacques au Yuzu, brandade de morue, chapelure japonaise  
Tartare de veau aux senteurs italiennes, croustillant de langoustines au basilic  
Cannelloni d'écrevisses, brochette de gambas grillée, crème aigrette (*chaud*)  
Noix de Saint Jacques lardée grillée sur lit de brocolis au lard (*chaud*)

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

(à choisir parmi les entrées suivantes)

Opéra de foie gras fumé, confiture de kumquat et pommes  
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)

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

