

# Cocktail et Repas "Centre de table"

## 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

Œuf brouillé au saumon en coquille

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 avec plat au centre de la table

---

## PLAT PRINCIPAL AU CENTRE DE LA TABLE

(1 plat au choix parmi les plats suivants)

Agneau façon tajine aux pruneaux & aux amandes  
Navarin d'agneau à l'aubergine  
Fondant de veau façon tajine aux abricots confits  
Canard façon tajine aux olives  
Matelote de poissons et crustacés, riz sauvage aux échalotes  
Civet de porc  
Noix de joue de porc au jus de citrons confits et graines de sésame  
Sauté de bœuf à la provençale  
Gourmandise de poulet aux légumes de Provence  
Moelleux de poulet au thé et à l'orange

OU

## PLAT PRINCIPAL unique "à la découpe"

(découpé par 1 invité/table désigné par vous - assiette de légumes servies)

Gigot d'agneau (avec son os et sa collerette), sauce poivre vert

Côte de bœuf aux herbes

Carré de veau

Magret de canard façon forestière

(tablier et toque fournis par nous)

\* Toutes nos viandes sont accompagnées d'un assortiment de 2 légumes

## 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

