

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)

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

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

