

COCKTAIL ET REPAS "CLIN D'OEIL"



Accueil de vos invités

Cocktail 15 pièces/pers. (9 salées froides, 5 salées chaudes, 1 petit four sucré)

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..

MINI BROCHETTES

Pomme d'amour (tomate cerise caramélisée)
Bœuf mariné aux épices & huile d'olives
Crevette royale & pois gourmand

PIÈCES FACONNÉES

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

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

MINI POÊLONS

Tartare Baltique
Foie gras poêlé sur confiture d'oignons

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

ANIMATION AU CHOIX
organisée par notre
cuisinier (voir carte)



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 PARMİ 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 PARMİ 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 aigrelette (chaud)

Noix de Saint Jacques lardée grillée sur lit de brocolis au lard (chaud)

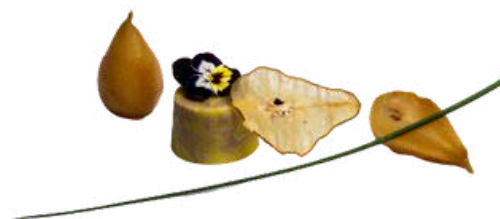
ENTRÉE « CLIN D’ŒIL » À SUPPLÉMENT : + 1,50€ TTC/PERS.

(À CHOISIR PARMİ 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)



MENU AVEC ENTRÉE “CLIN D’OEIL”

PLAT PRINCIPAL

(1 plat au choix parmi les plats suivants)

- Suprême de poulet au foie gras et duxelles de champignons, crème de morilles
- Filet mignon de porc, sauce mirin
- Filet de cannette, sauce bigarade
- Râble de lapin aux petits légumes & crevisses, 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. : + 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



ATELIERS ANIMATIONS CULINAIRES



Si vous choisissez un cocktail 15 ou 18 pièces, une animation "Tradition" est comprise (à sélectionner ci dessous).

Pour un choix fait dans la catégorie supérieure :

Prestige : + 150,00 €ttc
Excellence : + 250,00 €ttc

Pour toute animation supplémentaire intégré à votre cocktail, prévoir un supplément de :

- 250,00 €ttc pour une animation Tradition
- 400,00 €ttc pour une animation Prestige
- 500,00 €ttc pour une animation Excellence



ANIMATIONS “TRADITION”

COIN TARTINES

Pains fantaisies tranchés accompagnés de garnitures dont rillettes de poisson, crevettes, gésiers, fromage frais aux herbes, confiture d'oignons et figues, guacamole...

COIN FOIE GRAS

Foie gras mi-cuit, cranberry, panna cotta et poêlé accompagnés de confitures et pains spéciaux...

ATELIER JAMBON ITALIEN

Découpe de jambon italien accompagné de pains spéciaux et de garnitures dont tapenades diverses

STAND MINI HAMBURGERS

Mini hamburgers élaborés devant vos invités à base de steak haché, fromages divers, tomate, oignon, sauces diverses...

ATELIER MINI CRÊPES

Crêpes salées et sucrées avec accompagnements préparées devant vos invités

BAR À LÉGUMES

Gaspachos (concombre, menthe, tomate, poivron), légumes croquants, maki de légumes, légumes remoulade

ATELIER BURRATA

tomate jaune & verte, basilic, Pesto, olive, Burrata

CANDY BAR

Assortiment de bonbons





ANIMATIONS “PRESTIGE” : 150€ TTC

ATELIER HUÎTRES FRAÎCHES

Ouverture en tout ou partie d’huîtres devant vos invités

ATELIER SAUMON MARINÉ

Découpe de saumon mariné accompagné de pains et garnitures...

COIN PLANCHA

Assortiment de brochettes : Saint Jacques, gambas, boeuf, volaille...

FONTAINE DE CHOCOLAT

Grande fontaine ou assortiment de petites fontaines de chocolat accompagnées de brochettes de fruits et/ou brochettes de bonbons

STAND MOJITO - 100 VERRES

Préparation du cocktail mojito préparé devant vos invité





ANIMATIONS “EXCELLENCE” : 250€ TTC

ATELIER FUMOIR

Truite saumonée, onglet de boeuf, magret de canard accompagnés de sauces variées

ATELIER VIANDE

Epaule d'agneau à la crème fraîche d'Isigny, magret de canard sauce pomme poire Calvados, côte de boeuf sauce Camembert

STAND NORMAND

Assortiment de pièces froides et chaudes normandes (fricassée de volaille aux champignons, terrine de canette aux pommes, mini marmite dieppoise, fromages...)

STAND ANTILLAIS

Sauté de lotte & gombos, beignets de crevette, verrine de guacamole, poivrons & gambas...

STAND ASIATIQUE

Nems, sauté de boeuf thai, crevettes sauce piquante, carrés de sushis...

STAND SMOOTHIES

Préparation de cocktails de fruits préparés devant vos invités

