

COCKTAIL ET REPAS "PRESTIGE"

Accueil de vos invités
Cocktail 10 pièces/pers.
(7 salées froides, 3 salées chaudes)

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

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
Coffrets d'huîtres & coquillages pochés et
enrobés froids

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

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



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, fritot 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
Boulgour 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)



MENU AVEC 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 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.

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

