



“ENTRÉE CLIN D’OËIL”



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 "SAVEUR"

Arlequin de légumes
Mini wrap au jambon & fines herbes
Mini wrap végétarien
Croustade de guacamole & gambas marinée

PIÈCES "PRESTIGE"

Dôme de foie gras sur pain d'épice et purée de mangue
Allumette scandinave
Moelleux aux olives noires, tapenade de poivrons et gambas marinée
Huître poché froide crème ciboulette
Blinis et sa roulade de saumon au fromage frais
Œuf brouillé au saumon

MINI BROCHETTES

Saumon gravlax & ananas
Mozzarella, viande de grison et kumquat

MINI VERRES

Cappuccino de carotte au cumin
Crumble de noisettes, abricot & mousse de chèvre
Gaspacho de fruit *en saison*

MINI POÊLON

Foie gras poêlé sur confiture d'oignon

PIÈCES CHAUDES

Mini croustades de champignons
Mini Nem poulet
Mini Nem légumes
Mini croq'
Mini samoussa poulet
Mini samoussa légumes
Mini brochette de poulet tandoori
Briochine d'escargots
Tartelette aux fruits de mer
Mini brochette de gambas & chorizo
Assortiment de beignet et d'acras avec sauce aigrelette

LES PETITS FOURS FRAIS

Macarons assortis, éclairs, 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’OEIL”

Pour tenir compte de l'importance de votre cocktail,
nous vous proposons une petite entrée de principe.

ENTRÉE « CLIN D’ŒIL »

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.

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)

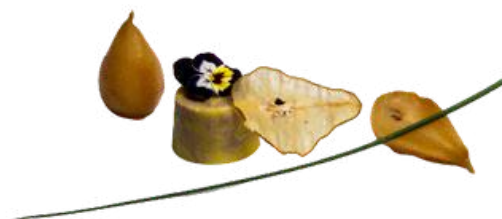
Noix de Saint Jacques lardée grillée sur lit de brocolis au lard (chaud)

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

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

Suprême de poulet au foie gras et duxelles de champignons, crème de morilles

Filet mignon de porc, sauce mirin

Filet de canette, 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 garriguettes

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





LES DESSERTS



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) *en saison*

Framboisier (génoise, mousseline Kirsch, framboises, pâte d'amande) *en saison*

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 *en 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 ou nature

LES TENDANCES

Crème brûlée

Demi macaron citron framboise

Ananas rôti aux quatre épices & sa crème fruitée

Gaspacho fraise ou poire

Chou caramel beurre salé

Allumette fruits rouges et crème manzanita

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

WEDDING CAKE



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, saumon, crevettes, foie gras locale, 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 (poivron, olive, pesto, mascarpone aux herbes)

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, bœuf, 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 bœuf, 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 bœuf sauce Camembert

STAND NORMAND

Assortiment de pièces froides et chaudes normandes (fricassée de volaille aux champignons, camembert, Pont l'Evêque, Livarot, Neufchâtel, terrine de canette aux pommes, mini marmite dieppoise...)

STAND ANTILLAIS

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

STAND ASIATIQUE

Nems, sauté de bœuf thaï, crevettes sauce piquante, carrés de sushis...

STAND SMOOTHIES

Préparation de cocktails de fruits préparés devant vos invités





LES BOISSONS



CARTE DES BOISSONS

Nous pouvons fournir les boissons alcoolisées et non alcoolisées

Vous pouvez aussi les fournir, nous les servons et ne prenons pas de droit de bouchon

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Boissons non alcoolisées pour tous les invités

- **Forfait 1** : cocktail et soirée : jus d'orange, perrier, coca cola, eau
repas : eau plate et eau gazeuse (bouteille PLASTIQUE)
3,00 €ttc/personne
- **Forfait 2** : cocktail et soirée : jus d'orange, perrier, coca cola, eau
repas: eau plate et eau gazeuse (bouteille VERRE)
3,50 €ttc/personne
- **Forfait 3** : jus d'orange, perrier, coca cola, eau
1,80€ttc/personne

BOISSONS ALCOOLISÉES

Cidre	4,50 €ttc/bouteille
Crémant d'Alsace	12,95 €ttc/bouteille
Champagne	27,90 €ttc/bouteille
Crème cassis	13,50 €ttc/bouteille
Whisky Grant's (1l)	31,00 €ttc/bouteille
Whisky Chivas	46,60 €ttc/bouteille

Vin blanc

Loire Sauvignon	8,90 €ttc/bouteille
Chablis	17,70 €ttc/bouteille

Vin rouge

Côte de Blaye	8,90 €ttc/bouteille
IGP Périgord Ter'Raz	10,90 €ttc/bouteille





www.groupe-hauville.com

11 RUE DU MOULIN À POUDRE 76150 MAROMME
TÉL. : 02 35 70 44 43

