



# “PRESTIGE”



# COCKTAIL ET REPAS “PRESTIGE”

---

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

## 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

# MENU AVEC ENTRÉE

---

## ENTRÉE

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

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 & 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





# 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**





# 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](http://www.groupe-hauville.com)

---

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

