

MENUS CAPRICES ET PRIVILÈGES

ENTRÉES FROIDES (1 au choix)

Tartare de Saint-Jacques sur sa crème de pois à la menthe et son vinaigre balsamique

Salade du jardin et son magret de canard fumé au cumin et au fenouils, foie gras à la muscade et ces cerneaux de noix

Opéra de saumon fumé sur sa crème mascarpone aux fines herbes et rillettes de saumon

Foie gras de canard maison, toasts grillés et sa confiture du moment (supplément 6€)

Salade végétarienne (salade, tomate, concombre, burrata, mini poivrons confit, noix)

ENTRÉES CHAUDES (1 au choix)

Cassiolette de crevettes, de rougets, de Saint-Jacques aux petits légumes et à la bisque de homard

Cassiolette de St Jacques sur sa fondue de poireaux et au vin blanc et sa sauce crémée au champagne

Tourtiere d'escargots et champignon à la crème d'épinard sur sa salade du jardin

Croustillant de chèvre chaud et filet de miel dans son nid de kadaïf sur sa salade du jardin (végétarien)

Crumble d'aubergine au grana-padano et mimolette (végétarien)

PLATS CHAUDS (1 au choix)

Paleron de veau fondant aux champignons des bois

Filet de boeuf en brioche et sont jus du moment

Fondant de pintadeau farcie aux pommes poêlées (supplément 1,50)

Curry de cabillaud et gambas au lait de coco et petits légumes

Steak de boulgour, lentilles corail, épinards et carottes (végétarien)

Tajine de légumes au miel aux épices douces (végétarien)

ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

Gratin dauphinois

Gratin de panais, pommes de terre à la crème de cèpes et cantal

Buisson de pomme de terre à la saladaise

Purée de vitelotte aux éclats d'amande

Etuve de légumes d'antan

Bouquet de petits légumes croquant (tagliatelles de carotte, fèves de soja, brocoli, lamelle de courgettes)

Tarte fine de carottes sur sa fondue de poireaux

Millefeuille de légumes à l'huile d'olive (rondelles d'aubergine, courgettes grillées, tomates et oignons)

FROMAGE

Assiette 3 de fromages sur lit de salade du jardin, tomates cerise et noix

DESSERT Individuel (1 au choix)

Rubis fruits rouge sur sa crème fouettée à la vanille de Madagascar

Impérial chocolat mandarine et sa crème fouettée à la vanille de Madagascar

Sphère chocolat croquant et mousse chocolat noir à la fleur de sel et son coeur coulant chocolat noir aux épices et spéculos sur son biscuit cacao et sa crème fouettée chocolat

Cube de chocolat enrobé de son glaçage chocolat et son coeur croustillant d'amandes sur fine meringue au chocolat sur son coulis de framboises

Cabosse chocolat coeur caramel noisette sur son coulis de framboise

Luxe aux éclats de noisettes sur sa mousse chocolat blanc aux coeur praliné et caramel beurre salé et sa crème fouettée

DESSERT Collectif

Cascade d'entremets

Farandole de desserts (suppl. 6€)

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl. 5 €)

Wedding Cake (suppl. 6 € + suppl. selon décor)

MENUS CAPRICES ET PRIVILÈGES – tout inclus

Minimum 50 personnes

Livraison, nappage tables (1nappes pour 10 pers et nappe buffet), vaisselles.

COCKTAIL (10 pièces / pers)

Assortiment de canapés, Assortiment de cuillères, Assortiment de tapas. Assortiment de bouchés chaude

Animation : Saint-Jacques ou accras de morue

ENTRÉES FROIDES (1 au choix)

Tartare de Saint-Jacques sur sa crème de pois à la menthe et son vinaigre balsamique

Salade du jardin et son magret de canard fumé au cumin et au fenouil et cerneaux de noix

Opéra de saumon fumé sur sa crème mascarpone aux fines herbes et rillettes de saumon

Foie gras de canard maison, toasts grillés et sa confiture du moment (supplément 6€)

Salade végétarienne (salade, tomate, concombre, burrata, mini poivrons confit, noix)

ENTRÉES CHAUDES (1 au choix)

Cassolette de crevettes, de rougets, de Saint-Jacques aux petits légumes et à la bisque de homard

Cassolette de St Jacques sur sa fondue de poireaux et au vin blanc et sa sauce crémeuse au champagne

Tourtine d'escargots et champignon à la crème d'épinard sur sa salade du jardin

Croustillant de chèvre chaud et filet de miel dans son nid de kadaïf sur sa salade du jardin (végétarien)

Crumble d'aubergine au grana-padano et mimolette (végétarien)

PLATS CHAUDS (1 au choix)

Paleron de veau fondant aux champignons des bois

Filet de boeuf en brioche et sont jus du moment

Suprême de pintade fermière farcie aux pommes poêlées (supplément 1,50)

Curry de cabillaud et gambas au lait de coco et petits légumes

Steak de bœuf, lentilles corail, épinards et carottes (végétarien)

Tajine de légumes au miel aux épices douces (végétarien)

ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

Gratin dauphinois

Gratin de panais, pommes de terre à la crème de cèpes et cantal

Buisson de pomme de terre à la saladaise

Polenta crémeuse aux petits légumes

Purée de vitelotte aux éclats d'amande

Etuvée de légumes d'antan

Bouquet de petits légumes croquant (tagliatelles de carotte, fèves de soja, brocoli, lamelle de courgettes)

Tarte fine de carottes sur sa fondue de poireaux

Millefeuille de légumes à l'huile d'olive (rondelles d'aubergine, courgettes grillées, tomates et oignons)

FROMAGE

Assiette 3 de fromages sur lit de salade du jardin, tomates cerise et noix

DESSERT (1 au choix)

Individuel

Rubis fruits rouge sur sa crème fouettée à la vanille de Madagascar

Impérial chocolat mandarine et sa crème fouettée à la vanille de Madagascar

Sphère chocolat croquant et mousse chocolat noir à la fleur de sel et son coeur coulant chocolat noir aux épices et spéculos sur son biscuit cacao et sa crème fouettée chocolat

Cube de chocolat enrobé de son glaçage chocolat et son cœur croustillant d'amandes sur fine meringue au chocolat

Collectif

Farandole de desserts (suppl. 6€)

Cascade d'entremet

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl. 5€)

Wedding Cake (suppl. 6€ + suppl. selon décor)

MENU DÉLICE DES GOURMETS

ENTRÉE (1 au choix)

Opéra de Saumon, Fèves de Soja et Mascarpone sur son pain de mie malté
Millefeuille de saumon fumé à la crème aux légumes et crème d'artichaut et son décore de tomate et fève de soja.
Magret de canard fumé maison sur son mesclun de salade, noix et tomate cerises
Tartare de Saint-Jacques sur sa crème de pois à la menthe et son vinaigre balsamique
Médaille de foie gras et sa confiture de figue du jardin (supplément 6€)
Salade végan (salade, tomate, concombre, falafel, mini poivrons confit, noix)

PLAT CHAUD (1 au choix)

Suprême de pintadeau farci aux pommes poêlées et sa sauce champignons (supplément 1€50)
Curry de cabillaud et gambas au lait de coco et haricots plats
Paleron de veau fondant aux champignons des bois
Steak de bœuf, lentilles corail, épinards et carottes (végétarien)
Tajine de légumes au miel aux épices douces (végétarien)

ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

Gratin dauphinois
Polenta crémeuse aux petits légumes
Gratin de panais, pommes de terre à la crème de cèpes et cantal
Fondant de vitelotte sous son concassé d'amande
Etuviée de légumes d'antan
Beignet de légumes aux épices exotique (piment doux, coriandre, clou de girofle, cumin cardamome et curcuma)
Bouquet de petits légumes croquant (tagliatelles de carotte, fèves de soja, brocoli, lamelle de courgettes)
Tarte fine de carottes sur sa fondue de poireaux
Millefeuille de légumes à l'huile d'olives (rondelles d'aubergine, courgettes grillées, tomates et oignons)

FROMAGE

Assiette 3 de fromages sur lit de salades du jardin, noix et tomates cerise.

DESSERT Individuel (1 au choix)

Rubis fruits rouges et fromage blanc sur son biscuit financier
Impérial chocolat mandarine et sa crème fouettée vanillée
Précieux chocolat et son cœur caramel au beurre salée.
Blanc manger aux fruits rouge parfumé à la menthe sur son crumble pâtisier

DESSERT Collectif

Cascade d'entremets : chocolat, poire caramel, fraiser, framboisier, mangue-passion
Farandole de desserts et sa fontaine de chocolat (suppl. 6€)
Pièce montée et entremets sur support déco (suppl. 5€)

LES PLUS

Sup 18 € TTC : Cocktail apéritif, vin rouge et rosé, soda et eaux minérale et pétillante.

Champagne 8 € TTC par personne : pour 1 bouteille / 5 personnes

MENU DÉLICE DES GOURMETS – tout inclus hors service

Livraison, nappage tables (1nappes pour 10 pers et nappe buffet), vaisselles.

COCKTAIL (8 pièces / pers)

Assortiment de canapés,

Assortiment de cuillères. Assortiment de tapas

Assortiment de bouchés chaude

Atelier (foie gras poêlé ou Saint-Jacques ou accras de morue) (Plus de 50 personnes)

ENTRÉE (1 au choix)

Opéra de Saumon, Fèves de Soja et Mascarpone sur son pain de mie malté

Millefeuille de saumon fumé à la crème aux légumes et crème d'artichaut et son décore de tomate et fève de soja.

Magret de canard fumé maison sur son mesclun de salade, noix et tomate cerises

Tartare de Saint-Jacques sur sa crème de pois à la menthe et son vinaigre balsamique

Médaille de foie gras et sa confiture de figue du jardin (supplément 6€)

Salade végan (salade, tomate, concombre, falafel, mini poivrons confit, noix)

PLAT CHAUD (1 au choix)

Suprême de pintadeau farci aux pommes poêlées et sa sauce champignons (supplément 1€50)

Curry de cabillaud et gambas au lait de coco et haricots plats

Paleron de veau fondant aux champignons des bois

Steak de boulgour, lentilles corail, épinards et carottes (végétarien)

Tajine de légumes au miel aux épices douces (végétarien)

ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

Gratin dauphinois

Polenta crémeuse aux petits légumes

Gratin de panais, pommes de terre à la crème de cèpes et cantal

Fondant de vitelotte sous son concassé d'amande

Etuvée de légumes d'antan

Beignet de légumes aux épices exotique (piment doux, coriandre, clou de girofle, cumin cardamome et curcuma)

Bouquet de petits légumes croquant (tagliatelles de carotte, fèves de soja, brocoli, lamelle de courgettes)

Tarte fine de carottes sur sa fondue de poireaux

Millefeuille de légumes à l'huile d'olives (rondelles d'aubergine, courgettes grillées, tomates et oignons)

FROMAGE

Assiette 3 de fromages sur lit de salades du jardin, noix et tomates cerise.

Pain et condiments

DESSERT Individuel (1 au choix)

Rubis fruits rouges et fromage blanc sur son biscuit financier

Impérial chocolat mandarine et sa crème fouettée vanillée

Précieux chocolat et son cœur caramel au beurre salée.

Blanc manger aux fruits rouge parfumé a la menthe sur son crumble pâtissier

DESSERT Collectif

Cascade d'entremets : chocolat, poire caramel, fraisier, framboisier, mangue-passion

Farandole de desserts et sa fontaine de chocolat (suppl. 6€)

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl. 5€)

Weeding-cake (suppl. 6€)

CAFE

LES PLUS

Sup 18 € TTC : Cocktail apéritif, vin rouge et rosé, soda et eaux minérale et pétillante.

Champagne 8 € TTC par personne : pour 1 bouteille / 5 personnes

MENU TRADITION

ENTRÉE (1 au choix)

Tartare en duo de saumon à l'huile d'olive et au citron

Assortiment de crudités de saison

Tarte fine de tomate et courgette sur lit de salade de saison

PLAT CHAUD (1 au choix)

Blanquette de veau

Gourmandin de poulet au champignon forestier sur son canapé

Pavé de colin en croute de butternuts et châtaignes

ACCOMPAGNEMENTS (1 au choix)

Gratin dauphinois

Riz parfumé

Légumes du marché

FROMAGE

Assiette 3 fromages sur lit de verdure

Pain, et condiments

DESSERT (1 au choix)

Individuel

Croquant chocolat prestige

Baccara croustillant caramel

Reflét fruits rouges

Desserts collectif

Farandole de dessert avec fontaine de chocolat (8 pièces) (suppl 7€)

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 5€)

Wedding Cake (suppl 5,5 € + suppl selon décor)

MENU TRADITION – (TT INCLUS)

Cocktail 5 pièces par personne

ENTRÉE (1 au choix)

Tartare en duo de saumon à l'huile d'olive et au citron

Assortiment de crudités de saison

Tarte fine de tomate et courgette sur lit de salade de saison

PLAT CHAUD (1 au choix)

Blanquette de veau

Gourmandin de poulet au champignon forestier sur son canapé

Pavé de colin en croute de butternuts et châtaignes

ACCOMPAGNEMENTS (1 au choix)

Gratin dauphinois

Riz parfumé

Légumes du marché

FROMAGE

Assiette 3 fromages sur lit de verdure

Pain, et condiments

DESSERT (1 au choix)

Individuel

Croquant chocolat prestige

Baccara croustillant caramel

Reflét fruits rouges

Desserts collectif

Farandole de dessert avec fontaine de chocolat (suppl 5€)

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 3€)

Wedding Cake (suppl 3,5 € + suppl selon décor)

Café

Livraison, installation, nappage, vaisselles

LES PLUS

Boissons:

- Sup 18 € TTC : Cocktail apéritif, vin rouge et rosé, soda et eaux minérale et pétillante.
Champagne 38€ TTC la bouteilles