Menu Gourmet

COCKTAIL - Nos pièces salées froides

Bonbon de foie gras au spéculos Foie gras, spéculos

Œuf de caille au plat sur lit de mie

Canapé guacamole et écrevisse

Wrap au saumon Saumon fumé, crème de fromage et épices mexicaines

Pince-moi de comté, abricot et mentheTranche de comté , menthe, abricot sec, poivre concassé

Crevette nénuphar Radis noir, crevette, menthe

Bouchon de Sancerre et jambonPetit buche chèvre soignon, jambon sec, parmesan

Finger de pain jaune au saumon

Pince-moi de viande de grison et fromage fraisViande des grisons, crème de cantadou

Rouleau de saumon sur blinis

Pic & croc de poulet et citron vertPoulet, citron vert, pesto rouge

Mini brochette de tomate mozzarella au pesto

Puy du Fou aux épices Canapé sur pain d'épices, fromage frais, bacon et demie tomate cerise

COCKTAIL - Nos cuillères et verrines gourmandes

Verrine caviar de poivrons et oeuf de caille poché

Verrine confiture de cerise noire et fromage frais

Verrine caviar de tomates séchées et fromage frais

Cuillère crevette sauce piquante

Cuillère émincé volaille

Cuillère de tartare de saumon aux câpres

COCKTAIL - Nos pièces salées chaudes

Tartelette à la fourme d'Ambert
Nem à la courgette
Coquille Saint-Jacques chaude
Mini hamburger
Mini pizza au fromage
Mini croque-monsieur
Croustille d'escargot Brioche, escargot, beurre, ail, persil
Tempura de crevette thaï

COCKTAIL - Nos animations culinaires

Foie gras poêlé Foie gras poêlé devant vos convives servi sur bannette tradition et pain d'épice, accompagné de fleur de sel de Guérande et poivre en grain
Gambas flambées et caviar provençal Gambas flambées au pastis, servies sur un caviar provençal, préparées devant vos convives pour une expérience interactive et raffinée
Saint-Jacques flambées sur fondue de poireaux Saint-Jacques flambées au whisky, délicatement posées sur une fondue de poireaux. Présentation et flambage devant vos invités
Petit Périgord Terrine de foie gras toastée sur brioche et pain d'épices, accompagnée de chutney de figue, sel de Guérande et poivre en grains, préparée en direct pour un moment gourmand et raffiné

REPAS ASSIS - Nos entrées

Tartare de saumon frais, saumon mariné et blinisEchalote, câpre, aneth, citron
Assiette de foie gras maison Foie gras maison accompagné de brioche, chutney au figues, sel de Guérande, poivre en grains et figue séchée
Tatin de tomates, déglacé de gambas et glace basilic
Filet de rouget sauce safranée sur caviar provençal

Feuilleté de Saint-Jacques crème Mornay et sa julienne de légumes
Feuilleté, courgette, carotte, crevette, sauce Vermouth (Vermouth, vinaigre, beurre, échalote, crème)
Tartare d'avocat aux agrumes et gambas rôties
Ecrin de tartare d'écrevisse et carpaccio de Saint-Jacques exotique

REPAS ASSIS - Nos plats chauds

Filet de boeuf Rouge des Prés, jus de morilles, gratin truffé et petits légumes du moment
Filet de caille sauce miso, gratin truffé et petit légumes du moment
Le fromage du voisin (le Brie de la fromagerie Rouzaire)
Filet de bar, coulis de poivron rouge, fine ratatouille et patate douce
Gigolette de pintade et sa farce fine avec sauce chablisienne, purée de carotte jaune et fèves
Pavé de quasi de veau cuisson lente basse température au romarin, julienne assortie de carottes et pommes fondantes
Magret de canard à la sauce marsala accompagné d'une demi-pomme aux airelles et de compoté de patate douce (Jus de veau, sucre, Marsala, vinaigre de vin rouge)

Le Fromage

Assiette de brie de Meaux et mesclun de salade

BUFFET DE DESSERTS - Nos gâteaux

Dacquoise poire caramel
Délice aux trois chocolats
Bavaroise framboise passion
Tarte citron meringué
Framboisier

Fraisier

Croustillant au chocolat Biscuit brownie, croustillant feuilletine et praliné, mousse chocolat 64%

Gâteaux fourni par le client

Rubis fruits rouges Biscuit joconde pistache, gel framboise, mousse fraise, glaçage framboise

Paris-Brest 2.0 Pâte à choux, croustillant feuilletine et praliné, crème mousseline praliné

BUFFET DE DESSERTS - Et notre pièce montée traditionnelle

Pièce montée traditionnelle (2 choux par personne)

Pièce montée de macarons (3 par personne)

Pièce montée fourni par le client

OU Notre wedding cake OU naked cake

Menu enfant - EN OPTION 25€

Mini hamburger

Mini croque-monsieur

Mini brochette de tomate mozzarella au pesto

Tender poulet au cornflakes et rosti/potatoes

Mini moelleux au chocolat

Mini éclair au chocolat

Menu prestataire - EN OPTION 28€

Assiette de crudités - Prestataire

Émincé de volaille à la crème et pomme de terre - Prestataire

Petit pain blanc individue