



## 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 menthe Tranche de comté, menthe, abricot sec,  
poivre concassé

Crevette nénuphar Radis noir, crevette, menthe

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

Finger de pain jaune au saumon

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

Rouleau de saumon sur blinis

Pic & croc de poulet et citron vert Poulet, 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

# Le Moulin de Poincy

---

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

Giglette 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 aïelles 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 individuel