Menu Grand Jour, 12 pièces

Cocktail 12 pièces - Cocktail apéritif

Cocktail à la méthode champenoise et Mojito

Evian, Coca-cola, Perrier, jus d'orange

Pièces Cocktail

Banderille patate douce panée à la cacahuète et magret fumé

Millefeuille de foie gras et figue concassée sur pain aux épices

Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais

Mini blinis de saumon mariné

Macaron exotique aux noix de pétoncle épicées

Banderille de crevette aux sésames, tomate et basilic frais

Fraîcheurs

Pincette de gambas et feuille de menthe

Wrap de saumon fumé

Cuillères

Duxelles de champignon, filet de caille rôtie

Tartare de Saint-Jacques citronné aux herbes fraîches

Pipette

Mi-cuit de thon rouge aux épices

Saumon mariné à la graine de sésame

Verrines

Tzatzíki crémeux au saumon fumé et tarama

Compotée de courgette, crème de parmesan, tartare de tomate mondée

Superposé de purée d'avocat et cocktail de crevettes

Idélice

Tartare de saumon frais aux dés de concombre

Navettes

Rillettes de thon au croquant de condiments

Saumon fumé, graines de pavot, feuilles de mâche

Animations culinaires

Foie gras poêlé sur toast de pain frais, confiture de figue

Brochette de volaille type Yakitori

Brochette de gambas au pesto

****

Menu Grand Jour

Entrée

Duo de mi-cuit de foie gras de canard et foie gras poêlé, confiture d'oignons, toast de pain aux figues, fleur de sel

OU

Risotto de champignons aux noix de Saint-Jacques persillées

OU

Raviole d'écrevisse et pointe d'asperge aux veloutées de crustacé

****

Plat

Filet de bœuf sauce foie gras, écrasé de pomme de terre à la truffe, poêlé à la girolle persillée, tomate confite

OU

Mignon de veau sauce foie gras, pomme de terre grenaille, millefeuille de légumes, tomate confite

OU

Filet de bar grillé au beurre de fenouil, riz basmati aux légumes grillés et berlingot de polenta

****

Fromage

Pointe de brie truffée servie avec un mesclun de salade et herbes, noix concassé

OU

Feuilleté de chèvre au miel servi chaud, mesclun de salades aux herbes fraîches

OU

Pomme acidulée au 1/2 Saint Marcellin rôti aux herbes servie chaude

****

Buffet de desserts

Pièce montée 3 macarons ou 2 choux par personne, garniture des choux aux parfums de votre choix

Grand framboisier et 3 chocolats décoré avec l'inscription de votre choix

Corbeille de fruits

*****

Boissons servies à discrétion

Château Pellehaut (vin blanc) et Bordeaux (vin rouge)

Évian et Badoit, café expresso, thé et infusion