

Menu Tradition au Château d'Hazeville

Prix :90,00€

Cocktail - (8 pièces par personne)

3 pièces / personne : prédélices variés

- Madeleine saumon fumé
- Dôme carotte
- Opéra de foie gras aux cerises
- Bœuf séché de Gambret
- Mini pita et salaison maison
- Fraîcheur d'asperges

****

2 pièces par personne : fantaisies froides

- Gravlax de saumon, betterave et perles de citron
- Spirale de grison et bresaola
- Poitrine de veau laqué et crumble d'oignons
- Macaroni au crabe

****

2 pièces par personne : fantaisies classiques chaudes

- Pizza
- Pruneau bacon
- Chou escargot
- Kefta en pic
- Feuilleté tandoori
- Croque serrano aux deux basilics
- Pastilla de caille
- Croustade aux poireaux
- Croque légumes du soleil
- Chou fromage
- Brick de cantal, caramel de sésame

1 pièce par personne : méli-mélo de finger

- Saumon fumé

- Jambon de pays
- Briochette au crabe
- Brunoise de légumes

****

2ème partie : « repas servi à table »

1 entrée froide : à choisir

- Lasagnes de chèvre et légumes grillés
- Nem de saumon fumé au citron vert et mascarpone
- Foie gras et figue en trompe-l'œil, toasts maison briochés
- Charlotte de raie à l'aneth et œuf parfait
- Fuseau de tourteau et mangue
- Opéra de crabe des neiges, avocat et mangue

OU

1 entrée chaude : à choisir

- Dôme de lieu aux petits coquillages
- Soufflé de brochet au coulis d'écrevisse
- Ravioles d'asperges, sauce cerfeuil poivré

****

1 plat chaud : à choisir

- Fondant de canard au foie gras en habit vert
- Jarret de veau et ses petits légumes * (découpé en salle) *
- Ballottine de pintade au pommeau
- Aiguillettes de canard aux poires et miel
- Turban de cabillaud et sa gambas acidulée
- Suprême de poularde aux cèpes
- Onglet de veau sauce aux cèpes
- Dos de saumon des îles féroé et sauté de légumes niçois * (plat sans sauce) *
- Filet de mérou à la crème de chorizo normand ou au coulis d'étrilles
- Cuissot de cochon de lait braisé aux petits légumes * (découpé en salle) *
- Chartreuse de caille * (entièrement désossée) *

ET

2 légumes à choisir - 1 seul légume si jarret de veau ou cuissot de cochon de lait

- Gratin dauphinois
- Mousseline aux olives
- Soufflé de courgette
- Risotto grains de pâtes aux petits légumes
- Champignons de paris sautés
- Brochette de légumes
- Céleri rôti
- Grenailles sautées aux herbes
- Mousseline aux herbes fines
- Cubique de charlotte et courgette

- Tulipe de pomme de terre et patate douce

****

Buffet de desserts

Incluant 1 pièce montée à choisir (valeur 2 pièces par personne) :
- En choux, macarons, ou caroline (mini éclairs variés et choux vanille)

ET

5 desserts différents à choisir, par exemple :
- Royal croustillant
- Nicolas
- Fraîcheur agrume citron fleur de thym
- Tarte fruits rouges, crumble pistache
- Mini cupcakes assortis