



## 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 mérout 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