Menu Pivoine du Chateau d'Hazeville

Prix :114,00€

Cocktail de 12 pièces + 1 animation offerte
+ 14 pièces

3 Prédélices Variés

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

****

1 Croc-Saison

Un assortiment de :
- Sablé de parmesan à l'italienne
- Polenta et crémeux au bleu
- Croc-artichaut et truffe

****

1 Véritable American "Jerky"
Jerky de canard

****

5 Fantaisies Prestiges

Un assortiment de pièces chaudes :
- Cubic de Cantal au caramel de sésame
- Beignet de calamar
- Jambonneau de caille farci
- Mini risotto aux cèpes
- Mini foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
- Acras de morue
- Chou escargot
- Croque Serrano aux deux basilics
- Grenaille nordique

- Pic de volaille aux épices rouges
- Pastilla de caille
- Gambas au charbon végétal
- Nem de légumes à l'indienne
- Pic de saumon et poitrine fumée
- Saint-Jacques et poitrine fumée

****

Un assortiment de pièces froides

- Soupe de homard
- Pince mie pois gourmands et magret fumé
- Fondant de black Angus et légumes croquants
- Spirale de grison et bresaola
- Gravlax de saumon betterave et perles de citron
- Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
- Œufs de caille farci aux herbes et saumon
- Foie gras, gelée de coing et baie de Goji
- Bœuf et crevette tandoori
- Macaroni et crème de tourteau
- Magret de canard et crémeux de cacahuètes
- Tartare de saumon en feuille d'épinard
- Fraîcheur végétale de radis noir au chèvre fermier
- Conique de daïkon et poivrons
- Club légumes aux truffes
- Pince mie végétal Comté et moutarde
- Tartare de courgette en feuille de chou pak choï
- Pétoncle, gelée de cidre et œufs de truite

****

1 Animation culinaire salée à choisir

Exemples :

- Animation "Foie gras chaud et tartine"
Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, gros sel et poivre mignonnette.
Foie gras poêlé au buffet, déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

- Animation "Teppanyaki"
Queues de gambas flambées et sautées devant les invités

- Animation "Mozzarella"
Trois sortes de mozzarella, présentées en vase : marinée au basilic, marinée au piment d'Espelette, fumée.
Découpées au buffet et servies sur une croustille de pain grillé.

- Animation Sushis
Pulled Pork, foie gras, carotte cumin, poulet croustillant, gravlax truite d'eau douce, nigiri truite fumée et crème

de ciboulette

- Animation "Gambas Pina Colada"
Queues de gambas poêlées avec dés d'ananas frais, coco râpé et flambées au rhum blanc

2ème animation offerte, à choisir (valeur 2 pièces par personne)

Exemples :

- Animation "Grand Nord"
Saumon fumé maison, tranché devant les invités et servi avec œufs de saumon sur blinis ou pain grillé

- Animation "Le Serrano"
Jambon Serrano taillé en copeaux devant les invités et servi sur petite tranche de pain grillé avec tomates séchées à l'italienne
(mini 80 personnes)

****

Repas

Entrée froide

1 entrée à choisir parmi la liste suivante :
- Fuseau de tourteau et mangue
- Marguerite de Saint-Jacques aux légumes du soleil
- Déclinaison de saumon gravlax (aneth, poivre, betterave)
- Foie gras en trilogie (tomate & basilic, nature et poêlé)
- Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine) et sauce légère aux truffes
- Duo de magrets, cœur de foie gras et brunoise de poire
- Ceviche de bar et grenade, chips de pain

OU

Entrée chaude

1 entrée à choisir parmi la liste suivante :
- Ravioles aux dès de homard à la crème de Sauternes
- Foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
- Panaché de poissons au champagne

****

Plat chaud

1 plat à choisir parmi la sélection suivante :
- Effiloché de bœuf, fondue de foie gras et jus corsé
- Magret de canard aux poires et au miel d'acacia
- Tournedos de bœuf saignant au poivre ou au St-Émilion *(suppl. 5€/pers.)*

****

Légumes

2 légumes à choisir parmi la sélection suivante :
- Gratin dauphinois
- Mousseline aux olives
- Tatin de champignons
- Tian de légumes rôti à l'huile d'olive

****

Plateau de fromages (6 sortes, affinés par notre Maître Fromager)

****

Buffet de desserts

Montée en choux, macarons, ou carolines (mini éclairs) ou mixte des 2 ou 3 variétés