Dilection à la carte ou sur mesure

Prix :95,00€

Menu dilection à la carte 95€ par personne

Menu dilection sur mesure 110€ par personne

Ce menu comprend :

Un cocktail apéritif 11 pièces dont 1 atelier et 1 expérience à la carte ou sur mesure

Pièces froides : 5 pièces à choisir

Tartare de bœuf façon thaï crumble de cacahuète et pousse de radis pourpre

Tatin de foie gras et pain d'épices

Saint-Jacques rôtie, crème de lard et oignons croustillant (de octobre à mai)

Blinis d'épinard et mousse de langoustines au caviar Avruga

Cubique de saumon fumé au bois de citronnier, chutney passion et gelée hpnotiq

Homard mariné au furikake, mini éclair au fromage frais et combawa et œufs de truite

Moelleux de patate douce et nuage de comté truffé de notre maître affineur

Œufs de caille mariné crème légère au raifort et dukkha

Pièces chaudes : 3 pièces à choisir

Cromesquis de gambas et bisque de langoustine au panko

Burger de thon, crème salsa et oignons confits

Burger Nero maison, bœuf limousin aux graines de lin, cheddar et moutarde à l'ancienne

Croquette d'escargots ail et persil

Madness Traiteur

Brochette de bœuf Angus marinée au basilic et soja

Croustillant de canard confit à la purée de truffe blanche

Polpette d'aubergines aux pignons de pin et parmesan

Une Entrée à la carte ou sur mesure

Le mariné fumé Médaillon de poissons marinés fumés, fromage frais citronné, pickles et crudités de saison

Le Foie gras marché au sel d'Hawaï Tour de main de chez Maison Cattiaux et chutney du moment

Le ceviche de cabillaud en habit rose Blinis d'épinard et condiment à l'italienne

Le parfait à l'huile d'olive maturée du Château de Taurenne légumes rôtis et magret fumé

Spirale des sables Crème de raifort et légumes cru cuit aux jeunes pousses

Un Plat à la carte ou sur mesure

Le bar En aiguillettes, langoustines rôties et sauce vierge aux légumes croquants, mousseline d'artichaut noisette, pomme cocotte et carotte sésame

Le cabillaud Dos à l'unilatéral, risotto vénéré, légumes de saison et beurre blanc

La volaille de Licques en basse température Jus corsé au beurre fermier, mousseline de pomme de terre à la cive et légumes braisé

Le veau Filet en croûte façon rossini, jus truffé monté au beurre, darphin de pomme charlotte et légumes glacés

Le bœuf Filet rôti sauce albufera, gratiné de pomme de terre au comté et composition maraichère braisée

Tofu à l'ail des ours (alternative végétarienne) Garniture au choix (selon plat pour le reste des convives), sauce vierge à l'huile du Château de Taurenne

Un Fromage travaillé à la carte ou sur mesure

Le brie de Meaux Bavarois de brie de Meaux à la truffe, chutney du moment

Le plateau de fromages affinés au buffet Assortiment de 5 variétés de fromages affinés, confitures et salade

L'assiette de 2 fromages affinés Sélection par notre maître fromager de deux fromages affinés et salade

Un dessert : 4 formules possibles à la carte ou sur mesure

Pièce montée Naked Cake ou Pièce montée en choux
Buffet de desserts
Dessert individuel à l'assiette
Buffet de mignardises

(possibilité de transformer l'entrée ou le fromage en 3 pièces cocktail)

Les eaux et les boissons softs à discrétion pendant le cocktail

Les eaux pendant le dîner

Le café Nespresso et le thé

Le matériel pour votre mariage :

Buffets du bar, buffet de l'atelier, nappage et serviettes en coton blanc, art de la table pour le cocktail et le dîner

* Ce tarif n'inclut pas les boissons alcoolisées, le personnel et le transport