



## 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 hypnotiq

**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 mûrée 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

# Madness Traiteur

---

**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