



Menu Ambiance : Cocktail 12 pièces & Repas

Prix : 75,00€

Cocktail Ambiance 12 pièces :

Les tentations (3 pièces par personne)

Macaron à la truffe & vanille, éclats fleur de sel

Brochette de poulpe, gambas et chorizo aux épices

Les variations (2 pièces par personne)

Fine pince de bœuf crème d'ail et légumes braisés

Burger de crevettes & émulsion de rouille maison

La décorative (2 pièces par personne)

Mille-feuille de volaille et Comté affiné, relevé au tandoori

Cupcake salé au saumon et épices Zaatar & chantilly de chèvre frais

La savoureuse (1 pièce par personne)

Evidence Réception Traiteur

Tatin de foie gras de canard, pommes & pain d'épice

La pièce chaude (1 pièce par personne) | En passage

Gyozas de légumes sauce aigre douce

Animations gourmandes préparées devant les convives (4 pièces par personne)

3 animations au choix | En deux temps

Véritables ravioles de Royan au pecorino affiné et tomates confites

De coupe de tataki de saumon & thon relevés au soja et gingembre

De coupe de jambon Serano, crostini et caviar de tomates séchées

Présentation de foie gras frais mi-cuit au Sauternes & assortiment de brioches, chutney de figues

Animation Street food (coût supplémentaire)

Mini tacos de bœuf à la truffe

Brochette de volaille Teriyaki

Burger de St Jacques et écrevisse

Option barbe à papa de foie gras

Le cocktail comprend :

Eaux minérales plates & gazeuses (bouteilles en verre)

Evidence Réception Traiteur

Coca cola et Jus de fruits

Verrerie, Serviettes cocktail, Vasque Nappage & Décoration florale e pure e des buffets

L'entrée (au choix) :

Mi cuit de foie gras de canard & sa compote e de mangue, sel de Gue rande

Cre meux de panais, c ur de noix de St Jacques & copeaux de chorizo grille  en verrine

Gaufre de seigle aux gambas et e crevisses releve es a  l'huile de truffe, caviar & poivrons rouges

Terre & mer de tataki de b uf & de saumon gravlax, cre meux de jeunes pousses d'e pinard

Buns roll d'effiloche  de veau, e mulsion de morilles

Copeaux de bresaola & mi-cuit de thon, mousse de petits pois & graines de tournesol en verrine

Duo chaud-froid de foie gras de canard « Maison », chutney de figes & brioche tranche e (co t
supple mentaire)

Le plat (au choix) :

Cuisseau de veau cuit a  basse tempe rature, jus re duit au romarin (flambe  au cognac devant les
convives)

Supre me de pintadeau ro ti & cre meux lie  aux e trilles

Magret de canard marque  au caramel, gingembre et citron vert

Paleron de b uf confit au vin rouge, jus court au tamarin

Filet de maigre aux algues et nage de verdurette

Pie ce de veau braise  aux girolles, jus releve  aux jeunes baies

Pave  d'agneau cuisine  au beurre d'ail noir & sarriette, sauce acidule e

Filet de b uf grille  a  la fleur de sel, jus parfume  aux champignons de saison (co t
supple mentaire)

Risotto de ce re ales a  la truffe, gambas royales & filet de rouget, coulis de homard (co t
supple mentaire)

Les accompagnements (2 au choix) :

Pommes grenailles a  la fleur de sel

Assortiment de le gumes de saison

Evidence Réception Traiteur

Crèmeux de polenta & petits légumes
Champignons forestiers prestigés
Gratin dauphinois à l'ancienne
Dariole de courgettes et poivrons
Riz blanc Armeñien aux amandes effilées
Tagliatelles de légumes

Plat servi avec deux accompagnements et une tomate grappe rôtie au thym

Gourmandises des pâturages (au choix) :

1/3 de Saint Marcellin affiné & Fromage blanc à la crème
Sur plateau (cagette en bois), assortiment de quatre fromages :
Bleu d'Auvergne, St Nectaire, Comté affiné & St Félicien (coût supplémentaire)

Accompagnés de son pain aux noix

Féerie de douceurs

Présentation au buffet puis assiette gourmande servie à table

Finger intense au chocolat noir et feuillantine
Verrine aux saveurs de spéculos, biscuit et compote de fruits rouges
Sablés et domes crèmeux citron meringués, zeste de citron vert
Brochette de fruits frais de saison (ananas, kiwi, raisin noir)

Pyramide de macarons servie avec le café au buffet
Mise à disposition d'une fontaine de champagne