

Menu gastronomique

Prix :82,00€

Pour le cocktail (deux cocktails au choix)

Soupe champenoise ou sangria ou punch ou Bellini ou Mojito

Coca cola, jus d'orange

Eau minérale gazeuse et eau minérale non gazeuse

****

Deux animations chaudes

Foie gras de canard poêlé sauce aigre douce

Noix de saint jacques poêlé et son beurre balsamique

****

Les amuse-bouches (dix pièces par personne)

Mini bol thaï

Guacamole et chair de tourteau saveur citron

Mini risotto aux truffe et magret de canard fumé

Tartare de saumon et topinambour, ricotta aux fines herbes

Ballottines d'asperges et saumon fumé au bois de hêtre

Tartine de pain de campagne et jambon de pays a la tomate fraîche

Fromage de chèvre et œufs de saumon aux fines herbes

Feuille d'endives garnies saumon fumé et cornes d'abondance

Mini verre cocktail de crevette sauce aurore

Mini macaron au foie gras et a la figue

Mini verrine caviar d'aubergine et chiffonnade de saumon fumé (maison) jus au basilic

****

Dom Traiteur IDF

L'entrée en matière

Brochette de langoustines rôties à l'huile d'olive, tartare de légumes grillés a la provençale et sa vinaigrette de crustacés

OU

Tartare de bar de ligne, croustillant de mangue aux petits légumes, sauce ponzu

OU

Compression de foie gras de canard et anguille fumé, compoté d'oignons rouge chutney de dattes et nougat maison

OU

Homard et gambas grillées, coquillages à l'étuvées, raviole au basilic et jus de carcasse

OU

Filet d'Omble chevalier rôtie aux petits légumes, couteaux de pêche et voile de lard de colonnata, émulsion de patates douces et jus d'arêtes

****

Les plats

Carre de veau braisé, jus corsé aux morilles, risotto aux truffes Et poêlé de Girolles

OU

Pièce de bœuf en brioche façon vieille France, écrasé de pomme charlotte à la truffe et asperge

OU

Selle carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, jus corsé à la truffe et ses carottes confites au miel de romarin

OU

Filet de canette rôti et laqué aux épices, brochettes de légumes grillés provençaux et sa feuille de choux farcie aux petits légumes

OU

Brochette de pintadeau rôtis, escalope de foie gras de canard poêle et son palet de pomme charlotte à la truffe

****

Fromage

Salade mêlée aux herbes

ET

Plateau de fromages affinés

****

Les desserts

Cascade d’entremets (deux au choix) selon votre gout

ET

Croque en bouche (deux choux par personne)

OU

Pyramide de macarons (trois macarons par personne)

****

Cascade de champagne (servi avec le champagne du client)

****

Les pains

Pain individuel

****

Le café expresso ou thé