Menu Gourmand

Prix :95,00€

Cocktail d'accueil : (Deux cocktails au choix) :

Soupe champenoise, Punch, Mojito

Bellini framboise, daikiri ou Sangria blanche

Jus de fruits divers (coca cola jus d'orange etc.)

Eau minérale non gazeuse

Eau minérale gazeuse

****

Deux animations culinaires : (Au choix, liste d'animations chaudes ou froides)

Animation de pata negra bellota servie sous forme de bruschetta

Queues de gambas marinées et grillées sur mini barbecue de table

****

Les amuse-bouche (douze pièces par personne)

Petit samossa brochette de saumon demi fumé et son citron confit

Sushi maki aux gambas et concombre

Mini poivron farci au fromage de brebis

Petit pain noir a la figue et au foie gras

Nems maison a la volaille pain aux céréales, tartare et saumon fumé

Involtini concombre, tomate séchée et mozzarella en banderille

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

Dom Traiteur IDF

Mini verrine cocktail de crevette sauce aurore

Mini brochette de poisson mariné à l'indienne

Petite brioche farci au foie gras et chutney de figue

****

Première entrée (au choix)

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

OU

Tatin de foie gras de canard poêle sauce aigre douce

OU

Brochette de noix de Saint-Jacques juste poêlées à l'huile d'olive et son beurre Nantais

OU

Compression de foie gras de canard et anguille fumé, compoté d'oignons rouge chutney de dattes et son pain aux céréales

****

Deuxième entrée (au choix)

Rossini de thon rouge juste rosé, petits légumes infusés à la truffe

OU

Filet de Saint-Pierre et sa barigoule d'artichaut et beurre blanc

OU

Filet de bar rôtis aux girolles, fondue de poireaux sauce champagne

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 douce et jus d'arêtes.

****

En plat (au choix)

Canard fermier rôtis entier et laqué, tartine de légumes grillée et échalotes confites

OU

Selle-carré d’agneau rôtis au jus de truffe, sauce au vin rose de Provence et carottes confites au miel de romarin

OU

Filet de veau braisé aux morilles, surprise de pomme aux rocamadours et tian de légumes

OU

Caille entièrement désossée en caissette farcie, mousseline de volaille aux truffes, garden de légumes et pomme fondante

OU

Pièce de bœuf de Galice, compotée d’échalotes à la moelle et garniture d’un pot au feu

OU

Croustillant de cochon de lait, gnocchi de pomme de terre à la truffe et basilic

****

Fromage

Salade mêlée aux herbes

Plateaux de fromages affinés

****

Les desserts

Présentation d'entremets divers (deux au choix selon vos gouts)

ET

Croques-en bouche (deux choux par personne)

OU

Pyramide de macarons (trois macarons par personne)

****

Cascade de champagne (Servie avec le champagne du client, sans droit de bouchon)

Pain individuel

Cascade de fruits de saison

Café expresso ou thé