Menu mariage Camélia by leshautsplateaux (pour exemple)

Prix :120,00€

Cocktail 18 pièces

8 pièces froides (pince de betterave et sa julienne de pommes et saumon fumé, brochette de foie gras pané aux spéculoos et cacao, wrap de saumon fumé et fromage frais sur blinis, millefeuille de roquefort / pain d'épices et fruits secs, mini buchette de truite fumée et pain aux céréales, tartelette de chèvre et confit d'oignons, brochette pois gourmand /crevettes, mini burger saumon fumé et avocat au mascarpone, macaron gorgonzola poires, moelleux citronné et son gravlax à la betterave, carpaccio de st-jacques / pommes granny et agrumes, dôme de foie gras normand glacé au cidre, bouchée du sud-ouest, pop chèvre et fruits secs, enroulé de carottes aux arachides, verrine brouillade d'oeuf à la truffe.)

4 pièces chaudes (mini cassolette de saint-jacques, brochette de lotte au lard fumé, grenaille à la normande,
Gougère truffée au comté, mini croq truffé et végétal, bouchée escargot, mini pizza, brochette de poulet au miel)

2 animations (4 pièces) (découpe de poissons, jambon serrano en découpe, stand mer, fondue de poissons, animation wok, création de mini burgers, stand sud-ouest)

1 corner (2 pièces) (**Corner de foie gras, Corner de la mer, Stand de la terre, Savoyarde, Crevettes sautées, Smoothies)**

****

Entrée

Entrées froides

Château d'Hénonville

Cappuccino de petits pois et gambas flambées
Assiette terre-mer (gravlax de saumon et foie gras de canard)
Salade de homard et st-jacques, légumes sautés et agrumes

Entrées chaudes
Saumon et son coulis de homard, mousseline de céleri
Cabillaud sur brandade et sa sauce vierge
Velouté de champignons, oeuf mollet et sa chips de légumes
Queue de lotte à la vanille et ses petits légumes fondants

****

Plats (1 viande et 2 garnitures)

Viandes et poissons

Cuisse de canard confite aux cèpes

Filet de boeuf sauce morilles

Filet mignon de porc au gorgonzola

Tournedos de canard aux airelles

Mignon de veau, sauce chorizo et sa chips

Souris d'agneau aux essences de truffes

Suprême de pintade sauce foie gras

Filet de saint-pierre et sa sauce vierge

Dos de cabillaud sauce vanille

Accompagnements

Pommes de terre grenaille sautées au sel de guérande
Quartier de patates douces rôtis au four
Gratin dauphinois
Pommes de terre aux herbes fraîches et à la crème normande0
Écrasé de pommes de terre vitelotte
Risotto aux champignons
Écrasé de pommes de terre truffées
Flan de butternut
Poêlée de légumes d'antan mousseline de céleri aux truffes
Crumble de légumes de saison
Tian de légumes
Carottes fanes glacées
Flan de courgettes à la tomatade

****

Fromages et sa salade mélangée

Assiette de 3 fromages : chèvre cendré, brie truffé, bleu d'auvergne, tomme aux fleurs, comté affiné, camembert, neufchatel, livarot, pont-l'evêque, saint-marcellin

Fromage chaud : mini coeur de neufchâtel fondant et sa confiture de cerises noires camembert pané et fruits secs

****

Dessert

Feuilletine au chocolat

Biscuit au chocolat, croustillant praliné feuilletine, mousse au chocolat noir intense

Fantaisie fruits rouges

Croustillant au chocolat blanc feuilletine, biscuit aux éclats de framboises, crémeux framboises et cassis, compotée de cassis/framboise, mousse à la griotte

Exotique mangue/passion

Croustillant à l'amande, biscuit japonais, crème brûlée à la pistache, mousse façon panna cotta, gelée de mangue/passion

Les trois chocolats

Crumble de cacao, biscuits aux amandes, crémeux au chocolat noir, mousse gianduja, ganache montée au chocolat blanc

Le framboisier

Crème mousseline, framboises entières fraiches, génoise imbibée au sirop vanillé

Opéra

Biscuit joconde, sirop parfumé au café, crème au beurre café, ganache au chocolat

Poirier ou fraisier

Crème mousseline, fraises fraîches ou poires au sirop, génoise imbibée au sirop vanillé

Tarte aux fruits

Tarte au citron

Amandine aux poires

Pièce montée de choux ou macarons assortiment de mignardises

Mini éclairs, mini tartelettes, mini salambos, macarons, verrines, brochette de fruits, mini opéra, ...

****

Boissons

Soft à volonté