



Menu Signature

Prix :95,00€

Menu SIGNATURE

Composition servie au buffet et parmi les invités - Environ 16 pièces par personne + 2 pièces/ateliers

FORMULE 1 : Durée de 2h30 – 2 ateliers + 2 ateliers au choix

FORMULE 2 : Durée de 2h – 2 ateliers

Liste de pièces donnée à titre indicatif et évoluant en fonction de la saison

Terre & Mer

Muffin aux saveurs méditerranéennes
Rillettes de la mer, émulsion safranée sur son moelleux
Aiglefin fumé sur moelleux à l'aneth, oignons pickles
Magret de canard fumé maison & fourme d'Ambert
Cabécou & poivrons sur son craquant
Courgette grillée au thym & gelée de piquillos
Lingot de crudités, éclats d'olives noires & fromages frais
Explosion de Magret et cacahuète
Involtini iodé de saumon fumé framboise
Volaille fondante et mousseline douce de petits pois

Ô chaud

Accras de morue antillais
Pépité de seiche en croute d'épices
Pâté impérial

VOS ANIMATIONS AVEC CHEF

Ô Fumoir

Saumon gravlax entier, tranché sur gaufre vanillée & sa crème montée à la ciboulette

Jambon Tartuffi

Jambon truffé découpé & sa foccacia
Composition servie au buffet et parmi les invités - Environ 16 pièces par personne + 2 pièces/ateliers

FORMULE 1 : Durée de 2h30 – 2 ateliers + 2 ateliers au choix

FORMULE 2 : Durée de 2h – 2 ateliers

Liste de pièces donnée à titre indicatif et évoluant en fonction de la saison

LES ENTREES / MISE EN BOUCHE

Foie gras en terrine "maison", framboises acidulées et croustille de seigle (+1,50€)
Ou

Foie gras poêlé, brioche perdue, compote oignon doux et abricot rôti (+1,50€)
Ou

Ceviche de bar, fleur de fenouil, lait frappé de gingembre acidulé
Ou

Saumon gravelax infusion betterave crémeux cresson
Ou

L'OEuf BIO poché à la crème de truffe Escabèche de légumes locaux et sa crème
au foin
Ou

Carpaccio de betterave Chioggia Asperges vertes et blanches, concombre yaourt
et cassis
Ou

Jardin de légumes croquants et fleurs de saison, caviar d'aubergine fumé,
gaspacho
Ou

(Compris dans la formule 1, faisant office d'entrée)
Sorbet citron vert au Champagne

LES PLATS

Filet de boeuf galette de blinis de pomme de terre au vieux Salers, écrasé de carottes, &
chips de vitelotte (+3€)
Ou

Filet de canette finger de tarte gersoise, comme un potager purée verte & mini radis
Ou

Longe de veau galette de blinis de pomme de terre au vieux Salers, écrasé de carottes &
chips de vitelotte
Ou

Canon d'agneau, écrasé de courgettes, polenta, olives et tomates confites, sauce poudre
d'olives noires
Ou

Suprême de pintade , tarte gersoise, purée verte & mini radis
Ou

Paleron de veau braisé, financier d'asperges des sables au parmesan crémeux à l'ail des
ours

POISSONS

Filet de bar snacké, écrasé de pomme de terre, salade croquante et bouillon à la verse
Ou

Filet de daurade à la plancha, risotto verde et copeaux de parmesan
Ou

Coeur moelleux de cabillaud, caviar des champs, fond d'artichaut rôti et petits pois
maraîcher, citron vert, jaune, noir et combawa à la verse

VEGETARIEN

Wok de légumes, tofu au sésame & nouilles de riz
Ou
Risotto verde et petits légumes
Ou
Cannelloni de légumes à la truffe, façon lasagne
Ou
Steak de seitan sauce vierge, poêlée de légumes, tomates

LE FROMAGE

PLANCHETTE DE 3 FROMAGES

Servie en centre de table

Cabécou, Roquefort et Cantal
&
Bodega de fruits moelleux & secs

LE DESSERT

Buffet de Desserts

Pour un total de 5 pièces / personne
Duo moelleux abricot & framboise
Vanille Bourbon & noix de Pécan
Croquant noisette & caramel
Sucette pralinée au chocolat
Croc blanc fraise
Pep's de citron estragon
Royal croustillant au chocolat et son choux vanillé
&
Stand Glaces & Sorbets
Glaces et sorbets artisanaux et biscuit gaufré
&
Gâteau des mariés :
Pyramide à étage de gâteau au chocolat sur
biscuit craquant avec ou sans choux à la crème
vanillée
ou
Pièce montée de mignardises
Wedding cake sur devis

Soirée

Café servi au buffet
Open Bar
Boissons non alcoolisées (pepsi, eau plate et pétillante, jus de fruits) équivalent à
33cl par personne, verres, service jusqu'à la fin du service, glaçons, glace pilée
Stand de douceurs
(Confiseries traditionnelles : calissons, nougats...)
Snack de nuit
Terrine, jambon fumé, Saucisson, Pain de campagne