



Cocktail vin d'honneur

Spécialités salées froides

Croc feta végétal (végé)

Briochin de daurade fumée, concombre

Rouleau de saumon farci, fromage crémeux et citron

Macaron de foie gras pomme

Pic de pomme caramélisée et magret de canard

Crêpe en spirale, crémeux de cèpes (végé)

Mini bagel de saumon fumé, Saint Morêt et roquette

Cookie à la farine de sorbo, sardine et olives de Kalamansi

Crémeux de houmous sur un cracker

Bouchée à l'italienne, tomate, mozzarella (végé)

Clafouti de légumes confits et pesto (végé)

Maki concombre et yuzu (vegan)

Parfait d'avocat, algue de Wakamé (vegan)

Verrine de crème vichyssoise à boire (vegan)

Macaron, crème de menthe et salicorne,

algue de wakamé (vegan)

Parfait d'avocat, glacé à l'eau de tomate légèrement pimenté, sur un sablé (végé)

Panna cotta fenouil, anis, saumon fumé maison

Assortiment verrines de douceurs salées (foie gras-pomme, chèvre-miel-ciboulette, tomate-mozzarella-pesto, saumon-citron-ciboulette)

Makis saumon avocat, citron yuzu

Tartelette à la confiture de légumes acidulés (végé)

Mini burger tartare de rumsteak

Sablé de Brie à la vanille, croustillant d'oignon (végé)

Tartelette d'oignons confits, petits pois à la menthe (végé)

Tartare de saumon à la mangue et soja

Verrine de quinoa au citron et pamplemousse (végé)

Coffret de légumes crus, terre d'olive noire, accompagnés de trois sauces (végé)

Tomate d'amour au sésame (vegan)

Spécialités salées chaudes

Mignonette de caille

Chouquette au Comté (végé)

Pastilla de volaille fumée au romarin

Croustillant de chorizo, crème de poivrons

Mini burger bagnat de poulet provençal

Sucette de rouget en chemise de pomme de terre

Cromesquis de Comté, confiture de Yuzu (végé)

Crevette panée à la chapelure japonaises Panko, sauce aigre-douce

Pièces d'exception

Bonbon de foie gras truffé

Poireau pomme de terre sur pain de mie toasté (végé)

Saumon fumé maison, guimauve à la fleur de jasmin, confit de mangue, chips de perle de chia

Saint Jacques, bavarois de chou-fleur, caviar d'Aquitaine

Maki foie gras truffe

Tataki de thon, crémeux de carottes au agrumes

Le Jardin du Goût

Pomme grenailles et œuf de caille (végé)

Oursin, café et émulsion au lait d'amande

Comme un bourguignon, à croquer en une seule bouchée (pièce chaude)

Gyoza de homard et sa bisque (chaude)

Perle de foie gras passion sur une brioche

Passion langoustine, vanille de Tahiti

Gaspacho de brocolis, éclat de morilles aux herbes

Cocottes gourmandes

Houmous au pois chiche de Seine et Marne, petit pois d'Île de France à l'huile d'olive, épeautre croustillant

Risotto de fregola, champignons retour de cueillette juste tombés, sauce crémeuse au Parmesan

Saint Jacques poêlées, crémeux de choux fleur au beurre noisette et ses copeaux, vinaigrette asiatique

Poulpe grillé au barbecue Japonais, mayonnaise au piment, riz rond au shiso rouge et algues

Ceviche de merlu côtier, lait de Tigre, coriandre, huile d'olive, citron vert et condiments

Truite de Méréville cuite à l'unilatérale, écrasé de pomme de terre de Seine et Marne à l'huile d'olive et aneth

Confit de Canard du Pays basque, siphon de pomme de terre fumée et croustillant de quinoa noir

Effiloché de porc d'Île de France et ses 12h de cuisson à la braise, pain Ciabatta, salade de chou blanc et sauce barbecue épicée

Véritable Carbonara au lard de Colonnata, dans une meule de Parmigiano

Faux filet de bœuf Wagyu français, cuisson sur notre barbecue Japonais dans son état brut d'excellence

Boissons softs et prestations de service incluses

Eaux plate et gazeuse (bouteilles en verre), jus d'orange et pomme, Coca-Cola (servi dans les carafes)

Animations culinaires réalisées par un chef devant les invités

Saint Jacques poêlée aux zestes d'orange puis fumée sous une cloche en cristal

Cromesquis de foie gras frit

Dos de saumon juste snacké sur une plaque de sel rose d'Himalaya, poire à la cannelle

Barbecue de foie gras et magret de canard flambés à l'alcool de poivre

Brochette de bœuf marinée aux épices et juste poêlée

Bar à truffe - Brouillade de truffes préparées devant les convives saupoudrée de pelure de truffe et servie dans une verrine en forme d'œuf (végé)

Bar à mozzarella - Tomates cerises en grappe, avec Mozzarella classique et fumée d'île de France de chez Ottanta (végé)

Plateau d'huîtres n°2 spéciale Tarbouriech, échalote, vinaigre, citron, glace pailletée

Brochette de légumes grillée puis fumée (végé)

Cromesquis de petit pois à la menthe poivrée (végé)

Découpe de Jambon Ibérique, de Bellota, Serrano, Cébo, Pata negra

Cocktails alcoolisés faits maison

Soupe champenoise (Champagne, Cointreau, sucre de canne, jus de pamplemousse)

Sangria blanche (vin blanc, fleur d'oranger, limonade, Grand Marnier, cannelle, clou girofle)

Punch planteur (rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne)

Bellini italien (Prosecco, purée de pêche, sirop de sucre de canne)

Bellini à la framboise (Prosecco, purée de framboises, sirop de sucre de canne)

Spritz (Aperol, Prosecco, Perrier, tranches d'oranges)

Caïpirinha (Cachaça, jus de citron, sucre, citron vert)

Mojito (rhum ambré, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe fraîche)

Cocktails sans alcool faits maison

Cocktail de fruits (mangue, fraise, orange sanguine, ananas, citron, cannelle, gingembre, girofle, muscat)

Mocktail à la fraise (jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, Perrier fraise, feuilles de basilic frais, fraise fraîche)

Le Jardin du Goût

Mocktail au citron (jus de citron vert, sirop d'agave, Perrier citron vert, gingembre et concombre frais)

Citronnade (zeste et pulpe de citron, eau minérale, fleur d'oranger, vanille et menthe)

Virgin mojito (citron vert, sirop de sucre de cannes, Perrier, menthe fraîche)

Thé froid à la menthe (menthe, basilic, citronnelle, cardamome)