



A la folie

Le cocktail 12 pièces

1 atelier culinaire salé au choix (3 pièces par personne)

Entrées froides (1 entrée au choix)

Fuseau de tourteau et mangue

OU

Marguerite de Saint-Jacques aux petits légumes

OU

Déclinaisons de saumon gravlax (aneth, poivre, betterave)

OU

Foie gras en trilogie (tomate et basilic, nature et poêlé)

OU

Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine) sauce truffes

OU

Assiette duo saumon snacké et présent de foie gras aux écrevisses

OU

Duo de magrets, coeur de foie gras et brunoise de poire

OU

Dôme d'étrilles crémeux, yuzu et gravlax

OU

Duo de foie gras aux deux parfums

OU

Découverte de Saint-Jacques, poêlée de légumes au citron confit et saumon pourpre

OU

Le Château de Gency

Vitello de boeuf, légumes croquants, sauce acidulée à la coriandre

OU

Ceviche de bar et grenade, chips de pain

OU

Entrées chaudes (1 entrée au choix)

Ravioles aux dés de homard à la crème de sauternes

OU

Foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas

OU

Panaché de poissons au champagne

OU

Turban de filet de sole à la mousse de Saint-Jacques

OU

Escalope de foie gras chaud sauce truffes

OU

Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce champagne

OU

Saint-Jacques et pancetta au pamplemousse

Plat chaud (1 plat au choix)

Fondant de canard en habit vert, farce au foie gras, sauce Saint-Emilion

OU

Jarret de veau confit aux petits légumes

OU

Charlotte d'agneau et son jus corsé

OU

Magrets de caille à la crème de foie gras

OU

Magret de canard aux poires et au miel d'acacia

OU

Suprême de poularde aux cèpes

OU

Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffe

OU

Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce champagne

OU

Dos de cabillaud et crème aux coquillages

Légumes (2 légumes au choix)

Gratin dauphinois

Mousseline aux olives

Fricassée de champignons sauvages

Soufflé de courgettes

Bayaldi de légumes du soleil

Risotto grains de pâtes aux petits légumes

Tulipe de pommes de terre

Gaufre de pommes de terre et légumes croquants

Radis daïkon braisé et mousseline de patates douces

Tatin de champignons

Jalapeños farci au cheddar et poitrine fumée

Champignons aux épinards et graines de courges

Tian sur rondelles d'aubergines

Le plateau de fromages

Salade et trio de fromage affinés par notre maître fromager

Les desserts

Pièce montée (1 au choix)

Croque en bouche

Caroline

Macaron

Wedding cake

ET

Buffet des 7 desserts

OU

Buffet des 5 desserts + 1 atelier éclairs géants (5 parfums)

Café / thé / open bar softs - Jusqu'à 4h du matin

Eaux

Evian, Badoit - bouteilles en verres

Softs

Pour le cocktail et l'open bar (jus d'orange, jus de pomme, coca-cola - dont light - à volonté).