

Menu Gourmand

Prix :62,65€

Le panaché gourmand au buffet

Cocktail Assortiment de 5 variétés

4 prédélices variés

3 fantaisies prestiges froides

3 fantaisies classiques chaudes

2 pains en finger cube

****

Repas servi au buffet

****

Entrées

4 assortiments au choix

Jambon de Parme et melon

Carpaccio au basilic

Compote de lapereau à la vieille prune

Terrine de lotte sauce norvégienne

Salade thaï

Terrine de légumes sauce corail

Terrine de caille

Terrine de lapin farci

Terrine de canard

Domaine de Mauvoisin

Saumon cru mariné au citron vert

Terrine du pêcheur sauce cressonnette

Salade de jeunes volailles et langoustines au safran

Assortiment de légumes marinés à l'Italienne

Éventail de Saint-Jacques aux petits légumes et coulis de tomate safranée

Panier de charcuteries Italiennes

Poissons fumés (saumon et lotte)

Salade de Saint-Jacques à la vinaigrette de truffes

Fraîcheur de pamplemousse, mangue au crabe

Foie gras confit en marbré et chutney de noix

Saumon fumé

Saumon frais à la parisienne

Coquille d'huître au caviar

Tartare de saumon aux agrumes et sa vinaigrette au miel et curry

Asperges vertes, Saint-Jacques et brunoise de légumes

Lasagnes de chèvre et confit de légumes

****

Viandes froides

3 assortiments au choix

Pièce de boeuf en gelée

Gigot d'agneau en gelée

Chaud et froid de poulet

Aiguillettes de canard aux cerises

Jambon d'York braisé maison

Médaillon de cochon de lait

Poitrine de veau farcie

Domaine de Mauvoisin

Médaillon de filet de porc à l'ananas

Magret de canard aux pêches

Jambonneau de caille farci

Emincé de poularde au pistou

&

SALADES COMPOSÉES

2 salades au choix

Taboulé

Salade niçoise

Salade piémontaise

Salade de riz au safran

Salade de pâtes au basilic

Salade verte composée

Salade Thaïlandaise

Ou

Plats chauds

1 plat au choix

Fricassée de pintade au cidre

Rôti de cochon de lait farci

Aiguillettes de canard au Saint-Emilion

Escalope de saumon au coulis de langoustine

Poitrine de veau laquée

Cuisse de volaille confite basquaise au piment d'Espelette

Poularde aux cèpes

Fondant de canard en habit vert

Domaine de Mauvoisin

Tendron de veau aux deux céleris

&

Légumes

1 légume au choix

Gratin dauphinois

Mousse de céleri

Mousse de carottes

Mousseline aux olives

Flan de courgettes

Riz basmati

****

Plateau de fromages (6 sortes)

Affinés par Eric LEFEBVRE, Fromagerie de Paris Meilleur ouvrier de France

(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une roue de brie)

****

Buffet de desserts

7 desserts différents à choisir et 1 pièce montée en choux ou en macarons ou

Caroline (mini éclairs variés et choux vanille)

****

Café

Possibilité de choisir votre menu avec ou sans les vins.

Inclus : Evian, Badoit (bouteilles en verre), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à discrétion.

Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.