



# LES DUOS

2018

## MENU DUO DES GRANDS SOIRS - 48 € TTC

### COCKTAIL

Assortiment de canapé (3/pers).

Ou

Mise en bouche du moment

### BUFFET D'ENTRÉES

Farandole de crudités de saison en salades composées

Médaille de langouste en terrine d'écrevices

Tournesol de truite fumé

Carpaccio de bœuf

Foie gras de canard

### PLATS CHAUD (1 au choix)

Paleron de veau confit à la graisse de canard

Gigot d'agneau 7 heures au jus de thym

Blanquettes de cabillaud et de Saint-jacques au moule et aux champignons

Demi-coquelet rotis dans son jus

### ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

Etuvée de légumes d'antan

Gratin dauphinois

Risotto aux fromages et aux champignons de Paris

Polenta crémeuse aux petits légumes

Purée de vitelote

Tarte fine de carottes sur sa fondue de poireaux

### FROMAGE

plateau de fromages

Pain, et les condiments

### DESSERT (1 au choix)

#### Individuel

Croquant chocolat prestige

Baccara croustillant caramel

Reflète fruits rouges

#### Collectif

Farandole de desserts (suppl 5€)

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 2€)

## **MENU DUO DES GRANDS SOIRS - 90 € TTC tout inclus**

### **COCKTAIL (12 Pièces/ pers)**

Palmier de mini-saucisses, mini-boudins, œufs de caille, tomates cerise

Garden de crudités en fleur de chou

Assortiment de canapés, tapas, brochettes et verrines.

**Animation de foie gras poêlée**

### **BUFFET D'ENTRÉES**

Farandole de crudités de saison en salades composées

Médaille de langouste en terrine d'écrevices

Tournesol de truite fumé

Carpaccio de bœuf

Foie gras de canard

### **PLATS CHAUD (1 au choix)**

Paleron de veau confit à la graisse de canard

Gigot d'agneau 7 heures au jus de thym

Blanquettes de cabillaud et de Saint-jacques au moule et aux champignons

Demi-coquelet rotis dans son jus

**VOLCAN DU BONHEUR ET SON SPECTACLE DE FEU AUTOUR D'UNE DANSE**

(Ambiance assurée) Suppl 150 €

### **ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)**

Etuvée de légumes d'antan

Gratin dauphinois

Risotto au fromage et aux champignons de Paris

Polenta crémeuse aux petits légumes

Purée de vitelote

Ravioles aux champignon et sa sauce morilles

Tarte fine de carottes sur sa fondue de poireaux

### **FROMAGE**

Assiette de 3 fromages sur lit de salade

Pain, et les condiments

### **DESSERT (1 au choix)**

**Individuel**

Croquant chocolat prestige

Baccara croustillant caramel

Reflot fruits rouges

### **Collectif**

Farandole de dessert (suppl 5€)

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 2€)

Wedding Cake (suppl 2€ + suppl selon décor)

### **Café**

Livraison, installation, nappage, vaisselles et service des maîtres d'hôtel jusqu'à minuit inclus.

### **LES PLUS**

#### **Boissons:**

- Sup 18 € TTC : Cocktail apéritif, vin rouge et rosé, soda et eaux minérale et pétillante.
- Champagne 6 € TTC par personne : pour 1 bouteille / 5 personnes

## **DUO FÊTE ET AMBIANCE - 39 TTC**

### **BUFFET D'ENTRÉE**

Farandole de crudités de saison en salade composée

Saumon farci aux petits légumes

Terrine printanière aux mousses de légumes

Tournesol de saumon fumé

Assortiment de charcuterie

Carpaccio de bœuf au basilic

### **PLAT CHAUD (1 au choix)**

Palet veau dans sa sauce forestière

cassolette de cabillaud, de Saint-Jacques et d'écrevisses et sa julienne de légumes au vin moelleux

Giglotte de canard farcie aux pruneaux, aux échalotes et aux pistaches parfumées à l'Armagnac

Feuillantine de Pintade aux pommes poêlées enrobées dans sa brisure de cèpes et de foie gras à l'armagnac

Jarret de porc dans son jus

Curry d'agneau à l'indienne

### **FROMAGE**

Assortiment de fromages

Pain, et les condiments

### **DESSERTS (1 au choix)**

#### **Individuel**

Bacara croustillant caramel

Refllet fruits rouge

Croquant chocolat prestige

#### **Collectif**

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 2€)

Wedding Cake (suppl 2€ + suppl selon décor)



**Traiteur et Organisateur d'événements**

42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'ailleire

Tel : 06 61 61 93 64

E-mail : [contact@midi-quart.com](mailto:contact@midi-quart.com)

## **DUO FÊTE ET AMBIANCE - 78 € TTC tout inclus**

### **COCKTAIL SALÉ (8 Pièces / pers)**

Animation de foie gras poêlé

Garden de crudités

Palmier de mini-saucisses, mini-boudins, tomates cerise et œufs de caille

Cascadine de canapés variés

Assortiment de verrine et de minis brochettes

### **BUFFET D'ENTRÉE**

Farandole de crudités de saison en salade composée

Saumon farci aux petits légumes

Terrine printanière aux mousses de légumes

Tournesol de saumon fumé

Assortiment de charcuterie

Carpaccio de bœuf au basilic

### **PLAT CHAUD (1 au choix)**

Paleron veau dans sa sauce forestière

cassolette de cabillaud, de Saint-Jacques et d'écrevisses et sa julienne de légumes au vin moelleux

Gigolette de canard farcie aux pruneaux, aux échalotes et aux pistaches parfumées à l'Armagnac

Feuillantine de Pintade aux pommes poêlées enrobées dans sa brisure de cèpes et de foie gras à l'armagnac

Jarret de porc dans son jus

Curry d'agneau à l'indienne

**VOLCAN DU BONHEUR ET SON SPECTACLE DE FEU AUTOUR D'UNE DANSE**

(Ambiance assurée) (Suppl 150€)

### **ACCOMPAGNEMENT (2 au choix)**

Timbale camarguaise au riz sauvage

Gratin dauphinois

Fagotin de haricots verts

Polenta crémeuse aux petits légumes

Tatin arlésienne à la tomate confite

Poêlée de champignons aux marrons et aux épinards

### **FROMAGE**

Assortiment de fromages

Pain, et les condiments

## **DESSERTS (1 au choix)**

### **Individuel**

Bacara croustillant caramel

Refllet fruits rouge

Croquant chocolat prestige

### **Collectif**

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl 2€)

Wedding Cake (suppl 2€ + suppl selon décor)

### **Café**

Livraison, installation, nappage, vaisselles et service des maîtres d'hôtel jusqu'à minuit inclus.

## **LES PLUS**

### **Boissons:**

- Sup 18 € TTC : Cocktail apéritif, vin rouge et rosé, soda et eaux minérale et pétillante.
- Champagne 6 € TTC par personne : pour 1 bouteille / 5 personnes