



LES REPAS CHAUDS

2018

MENUS CAPRICES ET PRIVILÈGES - 45 € TTC

COCKTAIL (5 pièces / pers)

Assortiment de 3 canapés variés, 1 verrine et 1 cuillère

ENTRÉES FROIDES (1 au choix)

Tartare de Saint-Jacques sur sa crème de pois à la menthe et son vinaigre balsamique
Salade du jardin et son magret de canard fumé au cumin et au fenouils, foie gras à la muscade et ces cerneaux de noix

Médallions de foie gras de canard aux figues et ses toasts grillés

½ Langouste grillé à la française (suppl 10 €)

Salade d'avocat, et crevette aux framboises

ENTRÉES CHAUDES (1 au choix)

Cassolette de crevettes, de rougets, de Saint-Jacques aux petits légumes et à la bisque de homard

Tatin de légumes sur sa tapenade et lit de salade verte

Cassolette de St Jacques aux poireaux et au vin blanc

Feuilleté de ris de veau

Croustillant de chèvre au miel sur sa salade

PLATS CHAUDS (1 au choix)

Paleron de veau fondant aux champignons des bois

Filet de boeuf en brioche, sauce du moment

Suprême de pintade fermière farcie aux pommes poêlées

Papillote Thaïlandaise de capitaine et gambas en feuille de bananier et bisque de crustacé

ACCOMPAGEMENTS (2 au choix)

Gratin de cardon de potiron et pomme de terre

Moelleux de pomme de terre cœur coulant sauce morilles

Raviole du moment en sauce saisonnière

Polenta crémeuse

Petits légumes du marché

Tarte fine de carotte sur sa fondue de poireaux

FROMAGE (1 au choix)

Assiette 3 fromages sur lit de verdure

Pain, et les condiments

DESSERT (1 au choix)

Individuel

Croquant chocolat prestige

Baccara croustillant caramel

Reflét 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

MENUS CAPRICES ET PRIVILÈGES - 80 € TTC tout inclus

COCKTAIL (10 pièces / pers)

Farandole des tapenades

Palmier de minis saucisses, minis boudins, œufs de cailles, tomates cerise

Garden de crudités en fleur de chou

Assortiment de canapés, verrines et cassolettes

ENTRÉES FROIDES (1 au choix)

Tartare de Saint-Jacques sur sa crème de pois à la menthe et son vinaigre balsamique

Salade du jardin et son magret de canard fumé au cumin et au fenouils, foie gras à la muscade et ces cerneaux de noix

Médallions de foie gras de canard aux figues et ses toasts grillés

½ Langouste grillé à la française (suppl 10 €)

Salade d'avocat, et crevette aux framboises

ENTRÉES CHAUDES (1 au choix)

Cassolette de crevettes, de rougets, de Saint-Jacques aux petits légumes et à la bisque de homard

Tatin de légumes sur sa tapenade et lit de salade verte

Cassolette de St Jacques aux poireaux et au vin blanc

Feuilleté de ris de veau

Croustillant de chèvre au miel sur sa salade

PLATS CHAUDS (1 au choix)

Paleron de veau fondant aux champignons des bois

Filet de boeuf en brioche, sauce du moment

Suprême de pintade fermière farcie aux pommes poêlées

Papillote Thaïlandaise de capitaine et gambas en feuille de bananier et bisque de crustacé

Tarte fine de carotte sur sa fondue de poireaux

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

(Ambiance assurée) Suppl 150 €

ACCOMPAGEMENTS (2 au choix)

Gratin de cardon de potiron et pomme de terre

Moelleux de pomme de terre cœur coulant sauce morilles

Raviole du moment en sauce saisonnière

Polenta crémeuse

Petits légumes du marché

FROMAGE (1 au choix)

Assiette 3 fromages sur lit de verdure
Pain, et les condiments

DESSERT (1 au choix)

Individuel

Croquant chocolat prestige

Baccara croustillant caramel

Reflet 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

MENU DELICE DES GOURMETS - 37€ TTC

ENTRÉE (1 au choix)

Tartare en duo de saumon à l'huile d'olive et au citron

Assiette de la mer : Truite fumé au cumin et au fenouil, crevettes roses maïs et fine salade

Salade de jeunes pousses d'épinards, foie de volaille pommes de terre et tomates cerise

Médaillon de foie gras et sa confiture de prunes

PLAT CHAUD (1 au choix)

Suprême de pintadeau aux pommes poêlées sur sa crème de morilles

Joue de porc aux champignons, oignon grelots et raisin blond à la vigneronne

Blanquette de veau à la crème et aux champignons de paris

Magret de canard au miel et vinaigre balsamique

Papillote de poisson aux légumes du soleil

Aumônière croustillante de gambas en julienne de légumes

ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

Risotto aux champignons

Pressé de légumes à l'ancienne

Ravioles aux champignons

Gratin dauphinois

Rosace de carotte et fondue de poireaux sur tarte fine

Polenta crémeuse aux petits légumes et basilic

Poêlée de champignon du moment

FROMAGE

Plateau 3 fromages sur lit de verdure

Pain, et condiments

DESSERT (1 au choix)

Individuel

Croquant chocolat prestige

Baccara croustillant caramel

Reflet fruits rouges

Desserts collectif

Farandole de dessert avec fontaine de chocolat (suppl 5€)

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

Wedding Cake (suppl 2€ + suppl selon décor)

MENU DÉLICE DES GOURMETS - 76€ TTC tout inclus

COCKTAIL (8 Pièces / pers)

Garden de crudités
Palmier de mini-saucisses,
Mini-boudins, tomates cerise et œufs de caille
Farandole de tapenades et ses toasts grillés
Assortiment de canapés, de verrines et de brochettes variés

ENTRÉE (1 au choix)

Tartare en duo de saumon à l'huile d'olive et au citron
Assiette de la mer : Truite fumé au cumin et au fenouil, crevettes roses maïs et fine salade
Salade de jeunes pousses d'épinards, foie de volaille pommes de terre et tomates cerise
Médaillon de foie gras et sa confiture de prunes

PLAT CHAUD (1 au choix)

Suprême de pintadeau aux pommes poêlées sur sa crème de morilles
Joue de porc aux champignons, oignon grelots et raisin blond à la vigneronne
Blanquette de veau à la crème et aux champignons de paris
Magret de canard au miel et vinaigre balsamique
Papillote de poisson aux légumes du soleil
Aumônière croustillante de gambas en julienne de légumes

ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

Risotto aux champignons
Pressé de légumes à l'ancienne
Ravioles aux champignons
Gratin dauphinois
Rosace de carotte et fondue de poireaux sur tarte fine
Polenta crémeuse aux petits légumes et basilic
Poêlée de champignon du moment

FROMAGE

Assiette 3 fromages sur lit de verdure
Pain, et condiments

DESSERT (1 au choix)

Individuel

Croquant chocolat prestige

Baccara croustillant caramel
Refllet fruits rouges

Desserts collectif

Farandole de dessert avec fontaine de chocolat (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

MENU TENUE DE SOIRÉE – 85 € TTC

COCKTAIL (8 pièces/pers)

Garden de crudités en fleur de choux
Arbre de mini-saucisses, mini-boudins, œufs de caille, et tomates cerise
Assortiment de cassolettes, de verrines et de brochettes.
Farandole de tapenade / Cascadine de canapés variés

ENTREES FROIDES (1 au choix)

Assiette périgourdine et son foie gras, magret, œuf de caille poêlée, gésier.
Médallions de foie gras de canard du Gers confiture de prunes et ses toasts de pain d'épices
Tartare de Saint-Jacques sur sa crème verte et son vinaigre balsamique (: Noix de St Jacques marinées
aux fines herbes sur une crème de pois à la menthe fraîche)
Truite fumé maison au fenouil et cumin et ses croutons aillés, roquette, noix et tomate cerises
Salade de noix de saint jacques crevettes et sa sauce à la mangue
Salade d'asperge verte et sot-l'y-laisse de volaille et gesiers confit sauce noisettes

ENTREES CHAUDES (1 au choix)

Cocotte lutée de Saint-Jacques au vin blanc
Cassolette d'écrevisses sauce Nantua dans son feuilletage pur beurre
Crumble de caviar d'aubergines au grana padano (fromage italien) et mimolette
Gratiné de cardon, potiron et pomme de terre en cassolette

Trou normand et son sorbet

PLATS CHAUDS (1 au choix)

Florentine de veau aux légumes et aux champignons des bois à la crème de cèpes.
Pavé de bar en écailles de pommes de terre sauté et sa sauce au beurre blanc
Carré d'agneau à la française et son jus de thym
Filet de boeuf en brioche, sauce du moment
Navarin de Homard sauce crémeuse aux légumes du jardin (suppl 10€)

ACCOMPAGEMENTS (2 au choix)

Corolle de carottes et de courgette sur sa pate à filo
Tarte fine de carottes sur sa fondue de poireaux
Polenta crémeuse de petits légumes
Moelleux de pommes de terre cœur coulant sauce morilles
Mini brochette de tomates confites à l'huile d'olives
Poêlée de champignons aux marrons et aux épinards

Mille feuille de légumes cuisiné à ma façon
Pressé de légumes oubliés
Risotto au fromage et aux champignons de Paris
Raviole du moment en sauce saisonnière

FROMAGE (1 au choix)

Assiette 3 fromages sur lit de verdure
Pain, et condiments

DESSERT (1 au choix)

Individuel

Rubis chic fruits rouge sur sa crème fouettée à la vanille de Madagascar
Cabosse chocolat cœur caramel noisette sur son coulis de framboise
Opaline coco, mascarpone , cœur mangue passion sur son biscuit noisette

Collectif

Farandole de dessert
Pièce montée et entremets sur support déco
Wedding Cake (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