

# Cocktail (18h)

*Cocktail (cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de pêche, limonade, Schweppes) ou punch macéré (pétillant ou normale) ou soupe pétillante ou autre à définir ensemble.*

*Soft (eau plate et pétillante, coca zéro, et jus d'orange bio)  
Glaçons*

-

1/9€/pers

*Mini club sandwich marin*

*Roule jambon fumé et fromage frais au sel de Guérande*

*Roulé tomate et émincé de filet de poulet aux poivrons la mexicaine*

*Pain surprise charcutier et marin*

*Assortiment quiche et pizza*

Ou

2/13€/pers

Grignotage :

*Bocaux provençaux, tapenade olive noire, olive verte et confit de tomate*

*Farandole de légumes frais (carottes ; tomates cerise, choux fleur, concombre, radis, brocoli) accompagné de diverse sauces,*

Assortiment de pics et brochettes :

*Mozzarella au pesto et coppa*

*Melon menthe ciselée*

*Bœuf fume à la polenta aux abricots*

*Poulet tandoori tomate aux herbes*

Assortiment gaspacho :

*Carotte cumin*

*Tomate basilic*

*Pastèque sésame*

Ou

3/ 13€/pers

*Plateaux wraps (fromage aux herbes jambon Serrano, roulé mexicain, roulé saumon fumé crème aneth citron et salade iceberg)*

*Plateaux tradition (quiche lorraine (lardon et champignons), pizza (poivron, oignon, fromage) quiche 4 fromages)*

*Pains surprise terre et mer*

*Pique de tomate cerise et billes de mozzarella au pesto*

*Arbres de légumes et ses trois sauces froides*

*Billes de melon divers*

4/19€

*Légumes confits et chips de parmesan  
Toast grille de boudin aux oignons sur sa confiture  
Tomate cerise et mozzarella au pesto  
Roulé mexicain à la petite viande  
Verrine de queues d'écrevisses à la crème homardine  
Verrine de crustacés « cappuccino »  
Dorade marinée huile de pépin de courge et jus de combaya  
Verrine de gaspacho d'asperges et son émincé  
Verrine perle marine, tartare courgette, poivron et mascarpone tomate  
Verrine mousse de betterave et mousse de chèvre frais au cumin  
Verrine mousse d'avocat et compotée de tomate  
Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette  
Cuillère de moule catalane et œuf de caille  
Mini club sandwich de la mer  
Roulé chinois  
Roulé saumon fumé, salade iceberg et sauce tartare*

5/20 €pers

Cuisine créole :

*Boudin antillais sauce « chien »,  
Accras de morue,  
Poisson à la tahitienne*

Cuisine Sud-Ouest :

*Découpe de foie gras,  
Choux mousse gésiers confiture d'oignons,  
Découpe de jambon,  
Huîtres (3 huîtres n°3/pers)*

Cuisine du sud :

*Tapenade poivron et demi œuf de caille,  
Tomate cerise et boule de mozzarella au pesto,  
Verrine de miettes de crabe et émincé de gambas au jus de citronnelle,  
Tartare de légumes crème de chèvre à l'huile d'olive,  
Mini paella froide,  
Gaspacho*

6/23 €pers

Assortiment de moelleux :

*Mousse d'asperges, aux piquillos et boule de chèvre sur moelleux petit pois  
Crème au zeste de citron échalote au saumon fumé sur moelleux de citron  
aneth*

Assortiment de wraps :

*Épinard dinde massala  
viande des grisons sauce béarnaise  
Tomate confite au chèvre frais*

Assortiment de cuillères :

*Boulghour libanais  
Tartare de tomate à la mangue*

Verrine :

*Verrine de crustacés "cappucino"*  
*Dorade marinée à huile de pépin de courge et jus de yusu*

*Buffet de découpe :*

*Foie gras et confiture d'oignons*  
*Saumon frais mariné aux herbes et agrumes et jus de citron*  
*Buffet d'huitres (4/personne) et condiments*

*Plancha viande :*

*Suprême de volaille cajun*  
*Bœuf miel et gingembre*

*Plancha poisson :*

*Crevette pistou*  
*Encornet ail et persil*

-

*6/ 28 €/pers*

*Assortiment de toasts :*

*Roulé mexicain*  
*Banderilles espagnoles*  
*Verrine moules et crevette coulis crustacés*  
*Roule asiatique maison*  
*Petits choux : mousse jambon emmental fleur de paprika,*  
*Wraps : fromages aux herbes jambon vendéen*  
*Wraps : roulé saumon fumé crème aneth citron et salade iceberg*  
*Verrine de brandade de morue*  
*Gaspacho d'asperges et son émincé*  
*Verrine mousse d'avocat et compotée de tomates fraîches*  
*Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette*  
*Verrine de miettes de crabe et émincé de gambas au jus de citronnelle*  
*Verrine tartare de légumes crème de chèvre à l'huile d'olive*  
*Verrine ratatouille de légumes et blanc de volaille*  
*Verrine confiture d'oignons et mousse de boudin noir*

*Buffet de découpe :*

*Foie gras mi- cuit sur pain d'épices*  
*Saumon frais mariné aux agrumes et herbes, servi avec crème ciboulette*  
*aux oignons et jus de citron*  
*Jambon Serrano*

*Buffet d 'huitres :*

*Huitres n°3 (3/pers), vinaigre d'échalotes, jus de citron, rince doigts*

-

Plancha :

Brochettes de crevettes thai  
Brochettes de poulet citron et tomate  
Brochettes de

Wok

Mixao vietnamien

**Diner (20h30)**

**Les mises en bouches :**

Granite de fraise à l'éclat de menthe (ou autre moment glacé)  
3€/pers  
Ou  
Mises en bouche (2 réductions du moment)  
5€/pers

**Les entrées froides :**

Déclinaison autour du saumon: façon maki (roulé de saumon, chantilly salé),  
tartare aux algues et rilette au deux saumons au citron vert sur blinis

13€/pers

ou

Tartare de saumon aux condiments de mer et saveur asiatique et sa  
chantilly aux herbes fraîches.

12€/pers

Ou

**Assiette de sushis :**

Sushi au foie gras fraise et rhubarbe

Maki Chair de tourteaux concombre avocat

Maki Tartare de saumon aux échalotes et ciboulettes pulpe de mangue et  
framboise.

Maki daurade gingembre, huile de sesame

Nigiri saumon sauce terriyaki

Nigiri daurade royale

Nigiri thon en tataki

15€/pers

Ou

Assiette de la mer (crevette décortiquée et mayonnaise, moules et sauce  
ravigote, saumon fume sur petit pain grille et crème fromage blanc, blinis et  
rillettes de maquereaux, accras de poisson et sa sauce chien)

15€/pers

Ou

Assiettes festives terre et mer (terrines de st jacques, lotte et sa sauce,  
terrines de pressé de joue de bœuf au foie gras et confiture d'oignons)

12€/pers

Ou

Déclinaison autour du saumon froid (pannequet de saumon fume à la  
mousse de céleri, gâteau de crêpes aux herbes et mousse de saumon,

*tartare de saumon aux algues et chantilly salé)*

14€/pers

Ou

*Assiette fraîcheurs et charcuteries (billes de melon et pastèque à la menthe, salade tomate mozzarella et basilic, salade carotte céleri pomme et sauce tartare, œuf mimosa revisité en verrine, rilette d'oie et boudin confiture d'oignons sur toast)*

14€/pers

Ou

*Demi-melon aux fruits rouges macérés au vieux pineau*

9€/pers

Ou

*Pressé de foie gras du sud-ouest sur gelée de granny Smith et tomate confite maison balsamique*

12€/pers

Ou

*Foie gras mi- cuit au vieux pineau et sa glace foie gras et son petit pain aux fruits secs*

16€/pers

Ou

*Trio de foie gras : mi cuit et con chutney de pomme- banane, chantilly dans sa brioche, foie gras poêlé sur son toast pain de mie version pain d'épices*

18€/pers

Ou

*Tonneau de foie gras mi- cuit au vieux pineau son chutney de fruits et sa tranche de pain grille aux fruits secs*

14€/pers

Ou

*Assiette de réductions provençales (flan de caviar d'aubergine et coulis de tomate, soupe froide de courgette au fromage frais , petite ratatouille froide et sa chips de pain, réduction d'une ailloli provençale, glace tomate et basilic)*

14€/pers

Ou

*Dôme de saumon farci à la mousse de st jacques sur petits légumes confit au pesto avec son beurre blanc aux herbes*

14€/pers

Ou

*Assiette charentaise de la ferme (manchon de canard confit maison, farci poitevin maison, terrine campagnarde au cognac maison, galantine de volaille forestière maison, foie gras maison, salade et oignons cuit, noix)*

15€/pers

Ou

*Salade périgourdine au foie gras*

14€/pers

### **Les entrées chaudes :**

*Brochettes de julienne au chorizo doux et coulis tomate sarriette*

13€/pers

*Ou*  
*Dos de Cabillaud sur lit de purée de panais et son beurre rouge*  
*15€/pers*  
*Ou*  
*Cassolette de cabillaud et de st jacques à la sauce riesling aux légumes*  
*14€/pers*  
*Ou*  
*Dôme de saumon et mousse de st jacques sur rizotto au safran ou brunoise*  
*de légumes confits et son beurre blanc aux herbes*  
*14€/pers*  
*Ou*  
*Filet de sandre sur son lit de mousseline de panais et son coulis safran*  
*vanille*  
*18€/pers*  
*Ou*  
*Petite brochette de lotte et de st jacques sur son lit de champignons*  
*portobello, fève de soja et éclat de chorizo et sa crème de cèpes*  
*18€/pers*  
*Ou*  
*Saumon cuit à l'unilatéral et son beurre rouge sur julienne de fenouil*  
*14€/pers*  
*Ou*  
*Duo de saumon label rouge chaud /froid (Cœur de filet de saumon cuit à*  
*l'unilatéral sur son lit de fenouil et d'oignon ciboule, Tartare de saumon à la*  
*suédoise, sa chantilly safran et sa chips de parmesan)*  
*15€/pers*  
*Ou*  
*Nage de lotte et st jacques au coulis de vieux pineau et sa julienne de*  
*cèpes*  
*18€/pers*  
*Ou*  
*Rosace de carpaccio de jacques et de lotte à l'escabèche*  
*20€/pers*  
*Ou*  
*Mousse de fromage blanc au citron carpaccio de st jacques et saumon fumé*  
*15€/pers*  
*Ou*  
*Mille-feuille de foie gras aux pommes caramélisées au vieux pineau*  
*12€/pers*  
*Ou*  
*Deux moitiés d'un homard poché et gratiné aux jus de morilles et*  
*d'écrevisses*  
*25 €/pers*  
*Ou*  
*Papillote en feuille de banane de dorade, gambas, herbes thaï et*  
*coulis d'étrilles*  
*15€/pers*  
*Ou*  
*Assiette de réductions : 18€/pers*  
*Ris de veau aux éclats de cèpes*

Moules et pétoncles au coulis de safran  
Compotée de tomate à l'ail et mozzarella de bufflonne  
Toast de foie gras au chutney de fruits  
Saumon frais mariné aux herbes, agrumes et sa pipette de jus de citron  
Banderille omelette poivrons, olive noire et chorizo  
St jacques à la tahitienne

Ou

**Les buffets d'entrées:** 18€/pers

Salade pomme de terre au confit de poule, gésiers, saucisse fume, oignons  
à la moutarde de Meaux

Salade sicilienne (semoule aux herbes, tomates confites, poivrons cuits,  
maïs nain, feta, mozzarella, basilic, oeuf, vinaigrette balsamique)

Saumon sur le ventre farci et nappé de sauce blanche au pineau  
Rillettes de saumon

Salade du sud (tomate, mozzarella, feta, olives noires, vinaigrette  
balsamique)

Petits arbres de légumes crus et leurs sauces

Verre de gaspacho

Terrine campagne foie gras au cognac

Terrine du pêcheur à l'aïoli

Salade de fetuccini aux deux saumons, crème yogourt citron aneth

Salade hawaïenne (pate, poulet, ananas, mais et vinaigrette teriaki)

Salade grecque (concombre, tomate, oignons rouge, feta, olives noires,  
herbes et huile d'olive)

Salade de boulgour iranien (menthe, persil, tomate, citron)

Ou

14€/pers

**Présentation des différentes régions de France au travers de leurs  
salaisons:**

Jambon de Bayonne, Rillettes du Mans, andouille de vire, Coppa corse,  
Jambon de paris,

Saucisson sec des Alpes, Jésus de Lyon, terrine bretonne, boudin des  
Charentes

Saumon fumé accompagné de crème fraîche à l'aneth, oignons ciselés et  
citrons

Salade périgourdine et petit toast au foie gras

Terrine du pêcheur à l'aïoli

Terrine de pomme de terre au confit et aux gésiers à la moutarde de Meaux

**Les moments glacées:** (2€/pers)

(vieux pineau et glace mangue)

(Rhum, sucre de canne et glace citron vert)

(Granite fruits rouges et liqueur de cassis)

(Granité fraise et éclat de menthe)

(Limoncello et glace citron jaune)

(Liqueur de litchis et glace ananas)

(Calvados et glace pomme verte)

**Les plats :**

*Suprême de pintade braisée au vieux pineau et pommes caramélisées  
farcies sous peau  
15€/pers  
Ou*

*Filet de veau farci aux cèpes, accompagné de sa polenta et petits légumes  
de saison  
20€/pers  
Ou*

*Souris d'agneau braisée au thym et vieux pineau  
18€/pers  
Ou*

*Sauté de joue de bœuf aux éclats de cèpes façon bordelaise  
12€/pers  
Ou*

*Cocotte de « sot l'y laisse » de dinde confits sur rizotto champignon au  
pesto rouge  
12€/pers  
Ou*

*Parmentier de canard confit maison et ses coulis cèpes  
12€/pers  
Ou*

*Confit de canard grillé à la mie de pain d'épices et son jus de truffes  
12€/pers  
Ou*

*Filet mignon de porc sur lit d'échalotes confites au miel et crème de  
moutarde au miel forestier  
12€/pers  
Ou*

*Rectangles de filet de canard et sa croute  
14€/pers  
Ou*

*Tournedos de bœuf au jus miel de lavande  
18€/pers  
Ou*

*Pièce de bœuf (cœur de filet de rumsteck) du limousin mûré « maison »  
coulis à la bordelaise  
13€/pers  
Ou*

*Giglette de canard farcie cuit basse température et son jus chorizo piquillos  
13€/pers  
Ou*

*Filet de volaille farcie sous peau aux pommes fruits et sauce au cidre  
13€/pers  
Ou*

*Paupiette de volaille farcie à la mousseline de champignons et son coulis  
foie gras  
10€/pers  
Ou*

*Parmentier de haricot à l'émietté d'agneau confit(ou de bœuf confit ou de  
porc confit) aux herbes fraîches et coulis d'ail doux fumé*

18€/pers

Ou

*Trio de canard (manchon confit, salmis de haut de haut de cuisse, filet grille)*

18€/pers

ou

*Noix de jambon braisé au miel et pineau accompagné de ses deux garnitures (à définir ensemble)*

12€/pers

ou

*Magret de canard sauce vigneronne*

17€/pers

Ou

*Jambonnette de volaille aux écrevisses et au pineau*

12€/pers

Ou

*Filet de volaille farci aux saint jacques citron et coulis asperges.*

15€

*Accompagné de flan de butternut à l'inclusion crème et mousseline de panais (ou autres choix)*

*flan de carottes des sables (ou brassée de légumes verts croquants) et d'un rectangle gratin de pomme de terre à la crème*

### **Les fromages:**

*Plateau de fromages affinés (4 sortes)*

5€/pers

Ou

*Assiette de fromages affinés*

4€/pers

Ou

*Canapé de chèvre chaud au caramel de miel lavande poivré*

18€/pers

Ou

*Buffet de fromages affinés des quatre coins de la France*

6€/pers

-

### **Les desserts :**

*Assortiment de deux desserts des mariés aux choix*

*(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise,*

*fraisier, framboisier, )*

*5€/pers*

*Ou*

*Pyramide de macarons*

*6€/pers*

*Ou*

*Wedding cake*

*8.5 €/pers*

*Ou*

*Pièce montée*

*8.5 €/pers*

*Ou*

*Assortiment de mignardises (Croustillant chocolat, tartelette framboise  
amandine, tartelette citron meringué, verrine panna cota et sa brunoise de  
pomme mangue kiwi, verrine de sa compote d'ananas et sa mousse passion  
6.5€/pers*

*Buffet de café et de thé accompagné d'une douceur*

*1.5€/pers*

-

### **Les menus enfants :**

**12€/enf**

*Assiette composée (charcuterie+crudités)*

*Pilon de poulet et purée maison*

*Fondant au chocolat et ses bonbons*

*Ou*

**9€/enf**

***Club sandwich jambon/ fromage***

*Fondant au chocolat et ses bonbons*

*Ou*

**15€/enf**

**Buffet:**

*Assortiment de club sandwich*

*Chips*

*Roule jambon et fromage*

*Feuilleté saucisse*

*Tomate cerise*

*Mini croque*

*Cup cake*

*Fondant au chocolat*

### **Les buffets du lendemain**

*(Laissez à notre départ)*

*Crudités*

*Taboulé à la menthe*

*Salade riz au thon*

*Pilon de poulet à la mexicaine*

*Roti de porc à la moutarde au miel*

*Salade de fruits exotiques*

*(Avec service: 15€)*

*(Sans service: 11€)*

*(Possibilité de location de vaisselle à la demande)*

**Ou**

*Plateau de mini-sandwich :*

*Navette rilette-chorizo*

*Malicette crème au herbes et éclat de bressoala*

*Plateau de dip's :*

*Légumes crus et sauces*

*Rilette de thon à la coriandre*

*Crème de poivrons rouges*

*Crème de crevette*

*Crème aux herbes et concombre*

*Avce gressinis divers et petit toasts grilles*

*Salades :*

*Salade baltique (pate à l'encre de seiche, saumon fume et cuit, fenouil, brunoise de courgette, vinaigrette de citron et huile d'olive, basilic)*

*Salade du sud-ouest (pomme de terre, gésier, saucisse fumée, oignons frit, vinaigrette à la moutarde au miel)*

*Dessert :*

*Fondant chocolat*

*Tarte crumble pomme*

*(Avec service: 20€)*

*(Sans service: 15€)*

*(Possibilité de location de vaisselle à la demande)*

***Le brunch du lendemain***

***(Avec service et vaisselle compris 30€)***

***(Sans service et vaisselle compris 24€)***

*Café, thé, chocolat*

*Jus de fruit*

*Eau plate et pétillante*

*Confiture beurre*

*Pain, mini viennoiserie, muffin*

*Salade de tomate et basilic*

*Salade de tagliatelles aux légumes confits*

*Salade perle marine*

*Assortiment de charcuterie*

*Brouillade d'œufs*

*Pilon de poulet façon basquaise*

*Assortiment de fromages*

*Salade fruits exotiques*

*Mousse chocolat*  
*Cheese cake.*