

Menus

Voici un ensemble de menus composés pour vous, mais il est tout à fait possible de recomposer votre menu idéal suivant vos envies à l'aide des exemples ci-dessous en piochant dans les divers menus ou dans la rubrique à la carte ou suivant vos envies tout simplement.

Nous pouvons remplacer l'entrée de chaque menu par une mise en bouche ci cette proposition ne s'y trouve (le prix du menu sera bien sûr modifié à la baisse)

Le service, la vaisselle, les verres et le nappage seront facturés suivant vos besoins

Les prix peuvent varier à la baisse en fonction du nombre de convives

Les tarifs ci-dessous ne tiennent pas compte des diverses options possibles (voir forfait) qui resteront à définir ensemble lors de notre entretien afin de vous proposer un devis précis

1/ Cocktail **A partir de 18h**

Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange, pétillant muscat) 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, jus d'orange bio et bar à sirops)
Glaçons

Assortiment d'amuses bouches :

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 an:

Wraps épinard dinde massala

Wraps viande des grisons sauce béarnaise

Mini club sandwich marin

Wraps roule jambon fumé et fromage frais au sel de Guérande

Wraps tomate et émincé de filet de poulet aux poivrons la mexicaine

Pain surprise charcutier et marin

Assortiment quiche et pizza

Diner
A partir de 20h30

Assiette composée (jambon de Bayonne, bille de melon, crevette, segment d'orange et pamplemousse, foie gras sur toast, terrine de saumon aux algues)

Ou

Assiette composée (salade coleslaw, tomate cerise et boule de mozzarella, salade de perle marine au citron et basilic, radis boule et beurre salé, rilette de canard et boudin aux pommes et confitures d'oignons sur toast grillé)

Noix de jambon braisé au miel et orange

Ou

Blanc de volaille à la crème d'asperges vertes

Ou

Filet de julienne, son beurre blanc aneth et citron

Ou

Cuisse de canard farcie basse temperature

Accompagné d'une écrasée de pomme de terre douce et d'une ratatouille maison

Assiette de chèvre (sec), emmental lait cru, camembert lait cru

Assortiment de deux desserts des mariés aux choix

(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, mousse mangue et chocolat blanc à compotée de frais vanille, fraisier, framboisier, etc.....)

Ou en supplément :

Pyramide de macarons Ou Wedding cake ou Pièce montée 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

Stand de café, de thé et sa mignardise

Tarif : 39€/pers

2/Cocktail **A partir de 18h**

Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange, pétillant muscat) 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, jus d'orange bio et bar à sirops)
Glaçons*

*Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon
Mini club marin au saumon fume et crème de crevette
Mini Brioche au Saumon Fumé et crème de citron au gingembre
Mini Wrap bœuf fume, épinard, crème massale aux épices douces
Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette
Tartare Courgettes au parmesan, crème de poivron
Mousse de tomate, mousse mozzarella, coulis pesto
Céviché de dorade marinée aux aromates de la mer*

Diner **A partir de 2h30**

Buffet :

Assortiment de divers melons

Salade baltique (tartare de courgette, éclats de spaghetti à l'encre de seiche, fenouil, saumon fumé, saumon frais, moules, jus de citron, huile d'olive)

Terrine maison au pineau

Saumon sur le ventre farci à la mousse de légumes nappé de sa crème bonne femme

Terrine du pêcheur à l'aïoli

Terrine de joue de bœuf au foie gras

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

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

Salade de boulgour iranien

Pièce de bœuf mature, son jus au vieux pineau et son cube de mousseline de pomme de terre (ou autre) au cœur coulant fromage

Plateau de cinq fromages (bleue de Bresse, tomme grise de Savoie, brebis, camembert, sainte maure)

Assortiment de deux desserts des mariés aux choix

(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, mousse mangue et chocolat blanc à compotée de frais vanille, fraisier, framboisier, etc.....)

Ou en supplément :

Pyramide de macarons Ou Wedding cake ou Pièce montée 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

Stand de café, de thé et sa mignardise

Tarif : 42€/pers

2/Cocktail
A partir de 18h

Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange, pétillant muscat) 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, t jus d'orange bio et bar à sirops)
Glaçons*

Grignotage :

Bocaux provençaux, (tapenade olive noire, olive verte, confit de tomate, confit figue et confit d'oignon)

Assortiment de wraps (crudités, saumon, mexicain)

Assortiment de pics:

*Bœuf fume à la polenta aux abricots
Gâteau de pomme de terre et pois cassé*

Assortiment de soupes froides

Verrines

*Verrine de lentilles cuisinées, poisson mariné, jus de citron et huile de pistache
Verrine de tartare de courgettes au parmesan, compotée de tomates*

Découpe :

Foie gras mi- cuit et son pain aux figues et noix

Diner
A partir de 20h30

Duo de saumon aux deux températures :

Dos de saumon cuit à l'unilatéral sur son émincé de fenouil et son beurre blanc aux herbes

*Tartare de saumon aux condiments de la mer et herbes au citron avec sa chantilly
végétale aux herbes*

*Filet de canette, jus framboisine accompagné de son carré de mousseline pomme
de terre et cœur de poivron*

Plateau de 3 fromages et salade de jeunes pousses

Cascade des mariés : assortiment de deux desserts (à définir)

Stand de café, de thé et sa mignardise

Tarif : 46€/pers

4/Cocktail **A partir de 18h**

*Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange,
pétillant muscat) 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, t jus d'orange bio et bar à sirops)
Glaçons*

Amuses bouches :

*Verrine de purée de carottes et rillettes de saumon
Verrine de tartare de légumes frais et sa crème de poivron doux
Verrine mousse de crevette et crème de chèvre à l'huile d'olive
Navette œuf thon mimosa
Roule crème aux herbes, jambon fume
Roule au saumon, crème concombre aneth et bille de citron
Roule à la petite viande mexicaine
Maki maison
Mini club sandwich de la mer*

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 gaspacho :

Carotte cumin
Tomate basilic
Pastèque sésame

Diner
A partir de 20h30

Demi-melon aux fruits rouges macérés au vieux pineau

Ou

Tartare de saumon aux condiments de la mer et sa chantilly salé aux herbes

Ou

*Brochette de poisson royale sur sa brunoise de légumes confits et beurre
blanc aux herbes fraîches*

Suprême de volaille farcie à la duxelles persillé en ballotine tube

*Accompagné de sa crème suprême d'asperges et son cube de panais au
cœur coulant de poivron doux*

Ou

Tournedos de magret de canard au jus miel de lavande

*Accompagné de flan de butternut à l'inclusion de champignons crème et
purée de topinambour*

Ou

*Suprême de pintade farci aux pommes fruits sous la peau et son coulis au
cidre*

*Accompagné de Gratin de pomme de terre et flan de butternut à l'inclusion
de champignons à la crème*

Assiette de 3 fromages affinés et sa salade de jeunes pousses

Assortiment de deux desserts des mariés aux choix

*(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, mousse
mangue et chocolat blanc à compotée de frais vanille, fraisier, framboisier, etc.....)*

Ou en supplément :

*Pyramide de macarons Ou Wedding cake ou Pièce montée 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

Stand de café, de thé et sa mignardise

Tarif : 47€/pers

5/Cocktail **A partir de 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.

*Boissons sans alcool (eau plate et pétillante, coca zéro, jus d'orange bio, limonade et bar à sirops)
Glaçons*

Grignotage :

Bocaux provençaux, (tapenade olive noire, olive verte, confit de tomate, confit figue et confit d'oignon)

Arbre de légumes et ses sauces froides

Assortiment de gaspacho (tomate basilic huile d'olive, carotte cumin huile de sésame, concombre huile de pistache)

Assortiment de pics:

Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon

Mini club marin au saumon fume et crème de crevette

Mini Wrap bœuf fume, épinard, crème massale aux épices douces

Bœuf fume à la polenta aux abricots

Gâteau de pomme de terre et pois cassé

Verrines

Lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette

Tartare Courgettes au parmesan, crème de poivron

Mousse de tomate, mousse mozzarella, coulis pesto

Cibiche de poisson marinée aux aromates de la mer et jus de citron vert

Découpe :

Foie gras mi- cuit et son pain aux figues et noix

Saumon frais mariné aux herbes et aux agrumes accompagné de sa creme ciboulette et jus de citron vert frais

Diner **A partir de 20h30**

*Mise en bouche : soupe de courgette bio au fromage frais de chèvre (ou vache),
pépité de foie*

*Filet de st pierre sur sa mousseline de panais au chorizo ibérique et son coulis de
poivron confit (supplément de 5€/pers)*

Ou

Suprême de pintade farcie sous peau de pommes au vieux pineau

Ou

*Rectangle de magret de canard sur lit de betteraves et carottes confites
bio et son jus framboisine*

*Accompagné de son carré de mousseline pomme de terre au cœur crémé et sa
pomme de terre confite au safran.*

*Assiette de 3 fromages (brebis, brie de Nangis, tomme des bauges) et salade de
jeunes pousses*

*Cascade des mariés : fraisier et mousse mangue à la compotée d'ananas, pomme,
kiwi*

Stand de café, de thé et sa mignardise

Tarif : 50€/pers

6/Cocktail **A partir de 18h**

*Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange,
pétillant muscat) 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, t jus d'orange bio et bar à sirops)
Glaçons*

Plateaux petits choux douceurs salées (mousse jambon emmental fleur
de paprika, mousse poulet tartare, mousse saumon fumé crème ciboulette,
mousse gésier confiture d'oignon)

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)

Plateaux mini pain burger (foie gras confit de figue, jambon fume brousse de brebis, des de saumon fumé sur mascarpone à la tomate confite)

Plateaux de mini verrine (rillette de saumon pesto, tartare de légumes crème de chèvre à l'huile d'olive, trio de caviar de légumes)

Pains surprise terre et /ou mer

Arbres de légumes et ses trois sauces froides

Diner **A partir de 20h30**

Nage de st jacques à la crème de de vieux pineau, éclat de fève de soja et julienne de cèpes

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

Ou

Trio de saumon sauvage (pannequet de saumon fumé et sa mousse de cèleri, tartare de saumon aux condiments de la mer et sa chantilly végétale aux herbes, petit gâteau de crêpes aux herbes et mousseline de saumon fumé aux écorces d'agrumes servie sur sa vinaigrette de citron vert et huile d'olive)

ou

Pressé de foie gras du sud-ouest, dôme de gelée de granny Smith et tomate confite maison balsamique et son chutney pomme-banane

Tournedos de Bœuf Limousin et coulis aux pépites de foie gras

Ou

Brochette de lotte et st jacques sur sa poêlée de champignons, son jus glacé de vieux pineau et truffe et ses minis billes de légumes glacés.

Accompagné de Pommes de terre Anna en pyramide et cube de mousseline de butternut à l'inclusion de coulis parmesan

Assiette de trois fromages affinés et sa salade de jeunes pousses

Assortiment de deux desserts des mariés aux choix

(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, mousse mangue et chocolat blanc à compotée de frais vanille, fraisier, framboisier, etc.....)

Ou en supplément :

Pyramide de macarons Ou Wedding cake ou Pièce montée 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

Buffet de café et de thé accompagné d'une douceur

Tarif : 53€/pers

7/Cocktail **A partir de 18h**

Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange, pétillant muscat) 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, jus d'orange bio et bar à sirops)
Glaçons*

Grignotage :

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

Assortiment gaspacho en éprouvette :

Carotte cumin

Tomate basilic

Pastèque sésame

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
Découpe de jambon Serrano
Saumon frais mariné aux herbes et agrumes et jus de citron

Animation plancha :
Pétoncle persillade
Poulet citron, herbes et huile d'olive

Diner **A partir de 20h30**

Assortiment de deux réductions :
Verrine tartare de légumes et crème de chèvre à l'huile d'olive
Verrine de mousse d'avocat et mousse de tomate avec coulis pesto
Ou
« Comme un cheese cake » au saumon aux herbes sur sablé au parmesan
et petite tourte volaille, pomme et noix à la crème d'abondance et foie gras
Ou
Soupe de courgette bio au fromage frais de chèvre (ou vache),
Pépité de foie gras poêlé

*Nage de lotte, de st jacques et mini mousses aux deux parfums
Fève de soja et julienne de cèpes
Ou*

*Suprême de pintade braisé au vieux pineau et pommes caramélisées « sous
peau »*

*Accompagné d'un cube de butternut à l'inclusion de champignons
crème, mousse chaude de purée de pomme de terre panais.*

Canapé de chèvre chaud au caramel de poivre de Sichuan

Assortiment de deux desserts des mariés aux choix

*(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, mousse
mangue et chocolat blanc à compotée de frais vanille, fraisier, framboisier, etc.....)*

Ou en supplément :

*Pyramide de macarons Ou Wedding cake ou Pièce montée 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*

Stand de café, de thé et sa mignardise

Tarif : 55€/pers

8/Cocktail **A partir de 18h**

*Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange,
pétillant muscat) 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, jus d'orange bio et bar à sirops)
Glaçons*

Amuse bouches :

Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon

Mini club marin au saumon fume et crème de crevette

Mini Brioche rilette d'oie et chorizo « viande »

Mini Wrap bœuf fume, épinard, crème aux épices douces

*Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette
Tartare Courgettes au parmesan, crème de poivron
Mousse de tomate, mousse mozzarella, coulis pesto
Céviché de dorade marinée aux aromates de la mer*

Arbre de crudités et sauces froide et grignotage autour d'une rilette de poisson aux agrumes, une tapenade de tomates et un confit d'oignons

Plancha :

Pépites de foie gras sur toast et compotée de pommes

Découpe :

*Jambon iberique et bille de melon
Saumon frais mariné aux herbes fraiches et zestes d'agrumes, petits blenis ,
crème ciboulette ou jus de citron vert
Saint jacques cru sur son blinis citron et aneth
Foie gras mi- cuit maison au vieux pineau et piment d'Espelette et son
chutney pomme mangue et kiwi*

Diner
(20h30)

-

Assiette de réductions

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

*Tournedos de moelleux de veau et son jus au vieux pineau
Accompagné de son crémeux de polenta aux abricots séchés et ses
légumes anciens confit au beurre*

Ou

Tournedos de Bœuf bio et coulis vieux pineau aux pépites de foie gras

Ou

*Filet de st pierre sur mousseline de pannais aux éclats de chorizo frits au
coulis de caramel de cognac*

Assiette de 3 fromages affinés, salade de jeunes pousses

Assortiment de deux desserts des mariés aux choix

*(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise, mousse
mangue et chocolat blanc à compotée de frais vanille, fraisier, framboisier, etc.....)*

Ou en supplément :

*Pyramide de macarons Ou Wedding cake ou Pièce montée 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*

Stand de café, de thé et sa mignardise

Tarif : 58 €/pers

9/Cocktail dinatoire **A partir de 18h**

*Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange,
pétillant muscat) 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, t jus d'orange bio et bar à sirops)
Glaçons*

Notre sélection d'amuses bouches :

*Roulé mexicain à la petite viande
Blinis à la crème de thon, tapenade poivron et demi œuf de caille
Roulé chinois maison
Roulé saumon fumé, salade iceberg et crème citron aneth gingembre
Verrine perle marine, tartare courgette, coulis poivron
Verrine mousse de betterave et mousse de chèvre frais au cumin
Verrine mousse d'avocat, mousse de tomate et coulis pesto
Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette
Verrine de miettes de crabe et émincé de gambas au jus de citronnelle*

Notre sélection d'animations :

Buffet « Découpe »
*Jambon serrano et bille de melon
Foie gras mi- cuit entier et toast de pain grillé, confiture d'oignons et confit de figues
Saumon frais marine aux herbes et agrumes servi sur toast grillé et pipette de jus de citron et saumon fumé maison*

Buffet d'huîtres
Huîtres n°3 sur présentation « Barque », citron, vinaigre d'échalotes
Buffet « Plancha »:

*Pétoncle persillade
Crevette thai
Anneaux d'encornet safrané

Foie gras poêlé et ses des pommes poêlées et flambées au cognac
Mini brochette d'aiguillette de poulet citron basilic
Mini brochette d'araignée de porc à l'orientale
Mini brochette de canard sauce japonaise*

Buffet de fromages affinés et ses petits pains :
*Saint nectaire fermier
Tome grise de Savoie
Brie de Nangis
Bleu de Bresse
Tomme de brebis
Sainte maure
Brillat savarin
Fromages de chèvre parfumés frais de chez dany
Et confitures*

Buffet de dessert :

Gâteaux des mariés à l'américaine ou pièce montée traditionnelle aux choux

Tartelette au citron
Tartelette mousse chocolat blanc framboise
Moelleux chocolat
Cannelés
Mini tartelette aux fraises
Macarons pistache et caramel
Fruits frais

(Buffet) Café, thé et cannelé

Tarif : 65€/pers

10/ Menu enfant

Assiette composée (charcuterie+crudités)
Pilon de poulet et purée maison
Fondant au chocolat et ses bonbons
12€/pers

Ou

Club sandwich jambon/ fromage
Fondant au chocolat et ses bonbons
9€/pers

Ou

Buffet:
Assortiment de club sandwich
Chips
Roule jambon et fromage
Feuilleté saucisse
Tomate cerise
Mini croque
Cup cake
Fondant au chocolat
18€/pers

11/Bufferet du lendemain

(Laissé 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 ou sans service)

(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 22€)

(Sans service 18€)

(Possibilité de location de vaisselle à la demande)

Le brunch du lendemain

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.*

(Avec service 24€/pers)

(sans service 20€/pers)

(Possibilité de location de vaisselle à la demande)

A la carte

Cocktail (18h)

Cocktail marguerite (triple sec, sirop de pamplemousse, zeste d'orange, pétillant muscat) 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, t jus d'orange bio et bar à sirops)
Glaçons*

Amuse-bouche :

*Roule jambon fumé et fromage frais au sel de Guérande
Roulé tomate et émincé de filet de poulet aux poivrons la mexicaine
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 Banderilles espagnoles
Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon
Mini club marin au saumon fume et crème de crevette
Mini Brioche au Saumon Fumé et crème de citron au gingembre
Mini Wrap bœuf fume, épinard, crème massale aux épices douces
mini wraps Épinard dinde massala
mini wraps viande des grisons sauce béarnaise
mini wraps Tomate confite au chèvre frais*

Grignotage :

*Bocaux provençaux, tapenade olive noire, olive verte et confit de tomate,
rillettes de thon aux agrumes
Farandole de légumes frais (carottes ; tomates cerise, choux fleur,
concombre, radis, brocoli) accompagné de diverse sauces*

*Quartier de melons à la menthe ciselé
Chips de légumes frits
Pain surprise charcutier et marin*

Plateaux :

Plateau petits choux douceurs salées (mousse jambon emmental fleur de paprika, mousse poulet tartare, mousse saumon fumé crème ciboulette, mousse gésier confiture d'oignon)

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

Plateau mini tapas (omelette oignon poivron piquée avec tranche de chorizo viande et olive noire à la grecque, tartine de pain grille ratatouille et caviar d'aubergine, tortilla et compotée de tomate, brandade de morue, mini paella froide)

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

Plateau mini pain burger (foie gras confit de figue, jambon fume brousse de brebis, des de saumon fumé sur mascarpone à la tomate confite)

Plateau de mini verrine (rilette de saumon pesto, tartare de légumes crème de chèvre à l'huile d'olive, trio de caviar de légumes)

Assortiment de pics et brochettes :

Mozzarella au pesto et tomates cerise

Bœuf fume à la polenta aux abricots

Poulet tandoori tomate aux herbes

gaspacho :

Carotte cumin

Tomate basilic

Concombre huile de sésame cheese cream

Gaspacho d'asperges et son émincé

Amuses bouches chauds :

Accras de morue

Briochette d'escargots persillés,

Bouchée vapeur

Mini nems

Mini hot-dog

Mini samossas

Pruneau au bacon

Samossa de petits légumes aux épices

Quiche lorraine (lardon et champignons)

Pizza (poivron, oignon, fromage)

Quiche 4 fromages

Le savoyard (pain blanc, reblochon, charcuterie le tout toaster au four)

Sushi

Maki, nigiri, california roll

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

Verrines

*Queues d'écrevisses à la crème homardine
crustacés « cappuccino »*

*Dorade marinée huile de pépin de courge et jus de combaya
perle marine, tartare courgette, poivron et mascarpone tomate
mousse de betterave et mousse de chèvre frais au cumin
mousse d'avocat et compotée de tomate*

*lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette
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 ratatouille de légumes et blanc de volaille
Verrine confiture d'oignons et mousse de boudin noir*

Cuillères :

Boulghour libanais

Tartare de tomate à la mangue Cuillère de moule catalane et œuf de caille

Buffet de découpe :

*Foie gras mi- cuit au vieux pineau et ses confitures
Saumon frais mariné aux agrumes et herbes, servi avec crème ciboulette
aux oignons et jus de citron
Jambon Serrano
Saint jacques cru sur son blinis citron et aneth
Saumon fume maison et sa sauce aigre douce*

Buffet d 'huitres :

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

Plancha poisson :

*Crevette pistou ou thai
Encornet safrané
Pétoncle persillade*

Plancha viande :

*Volaille cajun
Bœuf miel et gingembre
Foie gras poêlé et ses des pommes poêlées et flambées au cognac
Mini brochette d'aiguillette de poulet citron basilic
Mini brochette d'araignée de porc à l'orientale
Mini brochette de canard sauce japonaise*

Wok

*Mixao vietnamien
Mixao végétarien*

Diner (20h30)

Les mises en bouches :

Granite de fraise à l'éclat de menthe (ou autre moment glacé)

Ou

Verrine tartare de légumes et crème de chèvre à l'huile d'olive

Verrine de mousse d'avocat et mousse de tomate avec coulis pesto

Ou

« Comme un cheese cake » au saumon aux herbes sur sablé au parmesan et petite tourte volaille, pomme et noix à la crème d'abondance et foie gras

Ou

Dos de saumon cuit à l'unilatéral sur son émincé de fenouil et son beurre blanc aux herbes

Tartare de saumon aux condiments de la mer et herbes au citron avec sa chantilly végétale aux herbes

Ou

Soupe de courgette bio au fromage frais de chèvre (ou vache),

Pépite de foie gras poêlé sur toast de pain, figues, noix et melon

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

ou

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

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 teriyaki

Nigiri daurade royale

Nigiri thon en tataki

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)

Ou

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

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)

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)

Ou

Demi-melon aux fruits rouges macérés au vieux pineau

Ou

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

Ou

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

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

Ou

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

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 ailoli provençale, glace tomate et basilic)

Ou

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

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)

Ou

Salade périgourdine au foie gras

Les entrées chaudes :

Brochettes de julienne au chorizo doux et coulis tomate sarriette

Ou

Dos de Cabillaud sur lit de purée de panais et son beurre rouge

Ou

Cassolette de cabillaud et de st jacques à la sauce riesling aux légumes

Ou

Dôme de saumon et mousse de st jacques sur rizotto au safran ou brunoise de légumes confits et son beurre blanc aux herbes

Ou

Filet de sandre sur son lit de mousseline de panais et son coulis safran vanille

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

Ou

Saumon cuit à l'unilatéral et son beurre rouge sur julienne de fenouil

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)

Ou

Nage de lotte et st jacques au coulis de vieux pineau et sa julienne de cèpes

Ou

Rosace de carpaccio de jacques et de lotte à l'escabèche

Ou

Mousse de fromage blanc au citron carpaccio de st jacques et saumon fumé

Ou

Mille-feuille de foie gras aux pommes caramélisées au vieux pineau

Ou

Deux moitiés d'un homard poché et gratiné aux jus de morilles et d'écrevisses

Ou

Papillote en feuille de banane de dorade, gambas, herbes thaï et coulis d'étrilles

Ou

Assiette de réductions :

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:

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

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 glacés:

(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 :

Filet de veau farci aux cèpes

Souris d'agneau braisée au thym et vieux pineau

Ou

Sauté de joue de bœuf aux éclats de cèpes façon bordelaise

Ou

Cocotte de « sot l'y laisse » de dinde confits sur rizotto champignon au pesto rouge

Ou

Parmentier de canard confit maison et ses coulis cèpes

Ou

Confit de canard grillé à la mie de pain d'épices et son jus de truffes

Ou

Filet mignon de porc sur lit d'échalotes confites au miel et crème de moutarde au miel forestier

Ou

Rectangle de filet de canard et sa croute

Ou

Tournedos de bœuf au jus miel de lavande

Ou

Pièce de bœuf (cœur de filet de rumsteck) du limousin mûré « maison » coulis à la bordelaise

Ou

Giglette de canard farcie cuite basse température et son jus chorizo piquillos

Ou
Filet de pintade farcie sous peau aux pommes fruits et sauce au cidre
Ou
Rouleau de volaille farcie à la mousseline de champignons et son coulis foie gras
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
Ou
Trio de canard (manchon confit, salmis de haut de haut de cuisse, filet grille)
ou
Noix de jambon braisé au miel et pineau
ou
Magret de canard sauce vigneronne
Ou
Jambonnette de volaille aux écrevisses et au pineau
Ou
Filet de volaille farci aux saint jacques citron et coulis asperges.
Ou
Médailon de veau au jus corse de sauge
Ou
Poitrine de pigeonneau farcie et sa sauce foie gras
Ou
Filet de bar et son beurre rouge
Ou
Saumon sauvage et sa sauce vierge
Ou
Saint jacques rôties et sa bisque de homard

Accompagné au choix de flan de butternut à l'inclusion crème, mousseline de panais, flan de carottes des sables, brassée de légumes verts croquant, rectangle gratin de pomme de terre à la crème, polenta cremeuse aux abricotq ou autre à définir

Les fromages:

Plateau de fromages affinés (4 sortes)
Ou
Assiette de fromages affinés
Ou
Canapé de chèvre chaud au caramel de miel lavande poivré
Ou
Buffet de fromages affinés des quatre coins de la France

Les desserts :

Assortiment de deux desserts des mariés aux choix
(Mousse de fruits exotiques, croustillant chocolat, mousse délice de fraise,
fraisier, framboisier,)

Ou

Pyramide de macarons

Ou

Wedding cake

Ou

Pièce montée

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

Buffet de café et de thé accompagné d'une douceur

-

Les menus enfants :

Assiette composée (charcuterie + crudités)

Pilon de poulet et purée maison

Fondant au chocolat et ses bonbons

Ou

Club sandwich jambon/ fromage

Fondant au chocolat et ses bonbons

Ou

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

(Laissé 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 ou sans service)
(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
Avec 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 ou sans service)
(Possibilité de location de vaisselle à la demande)*

Le brunch du lendemain

*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.*

*(Avec ou sans service)
(Possibilité de location de vaisselle à la demande)*

Les forfaits

(En supplément)

Eaux plates et pétillantes : 3€/pers

Boisson sans alcool fin de repas : 3€/pers

Les vins :

Nous consulter afin de définir le niveau de votre exigence

Le buffet de nuit :

Nous consulter afin de définir le niveau de votre exigence

Art de la table :

Nous travaillons avec des prestataires pour la location de tout le matériels de réception (Tivoli, table, chaise, house, éclairage, décoration,.....), nous consulter afin de définir le niveau de votre exigence

Le personnel :

Nos tarifs incluent un service comprenant 1 serveur pour 25 convives y compris le maitre d'hôtel. Nous avons une formule premium qui comporte 1 maitre d'hôtel et un serveur pour 20 convives il faudra appliquer un supplément de 15% sur la partie « food » de la facture

Cuisine :

Nous consulter afin de définir la capacité du lieu à accueillir votre réception dans des conditions convenables pour faire un travail de qualité

Nettoyage salle du lendemain :

1/ nous nous chargeons du débarrassage des verres et autres qui restent sur les tables ainsi que le retrait des nappes : forfait 350€ (pour 80 personnes)

2/nous nous chargeons de la partie et en plus du rangement des tables et chaises du nettoyage de la salle : 480€ (pour 80 personnes)

