

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.