

## Formule « Un accent sur le Cocktail 2019 »

62 € TTC/Pers (tva 10 %)

### 10 Amuses Bouches Froids

Tapenade et Tomate Confite sur Sablé au Parmesan  
Cookies de Pied de Cochons aux Herbes  
Gressin Basilic et sa Brouillade d'œuf aux Asperges  
Cheese-cake Gingembre citron Vert  
Croûton de Bacon à l'Anglaise  
Aumônière de Grison et Ricotta au Pavot  
Mini Bœuf Rossini ...

### 2 Amuses Bouches chauds

Mini Burgers  
Petits Panini  
Brochettes de Crevettes en différentes Panures ..

### 3 Ateliers Culinaires au choix

« Plancha » (6 pièces / personnes)	« La pieuvre sur Potence »	« Atelier Taloa »
Foie Gras Poêlé sur Chutney de Mangue & Gambas Flambé au Cognac	Poulpe entier mariné à la tomate et piment d'Espelette Découpé et snaké Devant les invités	Galette de maïs réalisé à la plancha, garnit de ventrèche et chutney de poivrons /oignons
Ou Filet de Bœuf mariné Aux échalotes & Seiche en persillade	« Atelier Tomate » Une Verrine à la tomate Mozzarella aux textures revisitées (Cubes de Mozzarella Di Buffala, Tomate Cœur de Bœuf, Gaspacho, Sorbet Tomato, et Espuma au Basilic.)	« Stand Terroir » Découpe Baguette Géante, garnie découpée devant vos invités -foie gras et pâté de tête -foie gras et Jambon Serrano -foie Gras et Compoté de Fraise (Env. 100 Gr)
Découpe de Saumon Fumé au Sel de L'île de Ré ( env.50 Gr) Ou Découpe de Maigre Mariné au Gingembre, citron vert et Basilic ( env. 50 gr) ou 3 Huîtres Spéciale n°3	« Atelier Risotto » ( env. 50 gr) Un risotto réalisé devant vous avec des fèves au beurre, et émulsion au jus de truffe Condiments a dispositions afin que chaque invité personnalise l'assaisonnement de son mets (Parmesan, Noisettes Torrifiés..)	Ou Découpe de Jambon Serrano (Env. 50 gr)  « Atelier Oystercino » Verrine de légumes vapeurs, bouillon à la bergamote, huitre poché et chantilly à la Tome de brebis



- Filet de Bar Grillé sur Peau, Huile de Chorizo, Fregola Sarda et fèves à la menthe
- Brochette de St Jacques et Gambas, sabayon au Pastis et son fenouil confit (+ 2 €)
- Filet de St Pierre sauce vanille, sauté de légumes croquants et écrasé de pomme de terre (+2 €)
- Filet de dorade laqué façon Thai, wok de Légumes de saisons
  
- Pintade fermière Roulée aux Pommes, jus de cidre Doux, gratin de pomme de terre à l'ancienne et sauté de légumes
- Filet de Canard sauce Foie Gras, quenelle de pomme de terre fumée et Petits Légumes Croquants
- Caille désossée au Foie Gras Frais et son jus de carcasse, écrasé de pomme de terre & sauté de vieux légumes croquants
- Mignons de Porc en croute de fruits secs, purée de patate douce et sauté de vieux légumes croquants
- Carré D'agneau Roti et jus de Romarin, purée de céleri et légumes d'été (+2 €)
- Filet de Veau, légumes en différentes textures, réduction de bière brune zéphyr fumé (+2€)
- Filet de Bœuf Français sauce Bordelaise cromesquis de Moelle, Gratin de pomme de terre (+2 €)



- Composition du Fromager et son Mesclun aux raisins de Corinthe (Comté, St Nectaire Fermier, Sainte Maure)
- Pont L'évêque Fermier Pané ( +1.50 €)  
Tuille de pain aux fruits secs et son Mesclun
- Plateaux de Fromage et son mesclun : (25€/table)  
Comté AOP 200gr/tome AOP/Selle sur Cher AOP/Langres AOP



#### Dessert des Mariés

Option : Buffet de Café + 50 €  
(Machine Nespresso, gobelet carton capitonné, sucre, 50 doses)

#### Ce devis comprend :

- Le Linge de Table en Tissus Blanc
- Le service de 17h à 01h
- La vaisselle en Porcelaine Blanche ainsi que la Verrerie
- L'Eau Minérale Plate et Gazeuse en bouteille en verre ainsi que le Pain rond individuel
- Nous ne Pratiquons pas le droit de bouchon

Tarif établi pour un minimum de 90 couverts et sous réserve de droits d'entrée du lieu de réception  
Merci de nous consulter