

Formule « Un accent sur le Cocktail 2020 »

62 € TTC/Pers (tva 10 %)

10 Amuses Bouches Froids

Courgette et Petit Pois en gelée de Menthe Pastis
Wrap Saumon fumé, Guacamole et Pamplemousse
Sablé de Parmesan, Tapenade et Tomate confite
Opéra d'Aubergine et rillettes de sardine
Finger d'Agrumes et Crevette
Parfait de Volaille et Foie Gras
Choux Mimosa Curry
Financier aux Oignons et Magret fumé
Chaud Froid de Volaille au Porto
Moelleux de Tomate, Pequillos et Sardine

2 Amuses Bouches chauds

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

3 Ateliers Culinaires au choix

« Plancha »

(6 pièces / personnes)

Foie Gras Poêlé sur Chutney de
Mangue
&
Gambas mariné au citron et
gingembre

Ou

Filet de Bœuf mariné
Tomate et piment d'Espelette
&
Seiche en persillade

« Stand Maritime »

Découpe de Maigre Mariné au
Gingembre, citron vert et
Basilic
(env. 50 gr)
ou
3 Huîtres Spéciale n°3

«La pieuvre sur Potence »

Poulpe entier mariné à la
tomate et piment d'Espelette
Découpé et snaké
Devant les invités

« Atelier Tomate »

Une Verrine à la tomate
Mozzarella
aux textures revisitées
(Cubes de Mozzarella Di
Buffala, Tomate Cœur de
Bœuf, Gaspacho, Sorbet
Tomate, et Espuma au Basilic.)

« Atelier Taloa »

Galette de maïs réalisé à la
plancha, garnit de ventrèche et
chutney de poivrons /oignons

« Atelier Risotto »

(env. 50 gr)

Un risotto réalisé devant vous
avec des fèves au beurre, et
émulsion au jus de truffe
Condiments à dispositions afin
que chaque invité personnalise
l'assaisonnement de son mets
(Parmesan, Noisettes
Torréfiés..)

« Stand Terroir »

Découpe Baguette Géante,
garnie au saumon fumé
maison, Concombre, Salade
Et Radis Rose découpée devant
vos invités

« 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, Tuile et Huile de Chorizo, Fregola Sarda et fèves à la menthe
- Filet de St Pierre sauce vanille, sauté de légumes croquants et écrasé de pomme de terre (+2 €)
- Filet de Dorade, légumes façon wok

- 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 vitelotte & 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 sauce Morille pomme de terre grenaille et sauté de légumes (+2€)
- Filet de Bœuf Français sauce Pineau, sauté de légumes croquants et Gratin de pomme de terre (+ 2 €)



- Composition du Fromager et son Mesclun aux raisins de Corinthe (Comté, St Nectaire Fermier, Sainte Maure)

- 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