

Formule « Un accent sur le Cocktail 2021 »

63 € TTC/Pers (tva 10 %)

10 Amuses Bouches Froids

Cake asperge et mousse Betterave
Finger d'Agrumes et Crevette
Wrap houmous, petits pois et menthe
Parfaits de volaille
Club Saumon Fumé beurre citron
Blinis encre de seiche et rilette de poissons
Choux Mimosa Curry
Financier aux Oignons et Magret fumé
Sablé cacahuète, rilette de poulet coco épices
Cake ail truite confite ...

2 Amuses Bouches chauds

Mini Burgers
Tartelette Maroilles
Brochettes de Crevettes en différentes Panures ..

3 Ateliers Culinaires au choix

« Plancha Foie gras / Gambas »
(4 pièces / personnes)

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

« Plancha Canard / Thon »
(4 pièces / personnes)

Filet de Canard mariné
Tomate et piment d'Espelette
&
Cube de thon Sésame et Soja

« Stand Maigre »

Découpe de Maigre Mariné au
Gingembre, citron vert et
Basilic
(env. 50 gr)

« Stand Huitre »

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.)

« Stand Œufs et Truffes »

Œufs Brouillé à la truffe et ces
croutons au jus de viande.

« 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

« Stand Jambon »

Découpe d'un Jambon Serrano
sur Giffre



- Filet de Bar Grillé sur Peau, Tuile et Huile de Chorizo, Fregola Sarda et fèves à la menthe
- Lotte Farcis à la tomate confites, écrasé de pomme de terre à la menthe, sauce vierge (+2 €)
- Filet de Dorade Royale, Boulgour aux légumes et émulsion à la citronnelle
- 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
- Noix de Veau basse température, sauce Morille, Balayaldi de légumes d'été, et pomme de terre grenailles rôties au thym
- 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 laqué aux épices douces, 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 Bœuf Français sauce Morille, 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)
Morbier/Tome Fleurie /Selle sur Cher AOP/Langres / Neuchâtel



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 18h 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