

DEJEUNER – DINER ASSIS

Formule incluant :

- **Le personnel de service, la vaisselle et le nappage (blanc)**
- **Cocktail apéritif dont un atelier au choix, entrée, plat, et dessert**
- **Les boissons alcoolisées du menu**
- **Les boissons non alcoolisées tout au long de votre événement**

LE COCKTAIL D'ACCUEIL DEBOUT (7 pièces par personne)

Canapés variés (2 par pers.)

Club saumon – Fraîcheur d'asperge – Roulé black and white aux truffes – Profiterole de canard confit – Caroline de thon rouge et wasabi – Bœuf de gambret et mascarpone au persil plat – Forêt noire de foie gras et cerise

Brochettes (2 par pers.)

Spirale de grison bresaola
Gravlax de saumon fondant au caviar et bille de balsamique

Les tartines en libre-service

2 pains variés présentés en panier et tartinés devant les invités en fonction de leur goût :
Ficelle aux olives et tapenade
Pain aux noix et chèvre frais et ciboulette

Pièces chaudes (2 par pers.)

Pépites de foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas
Croque Serrano aux 2 basilics

Atelier face à votre client au choix (1 toast réalisé par convive) :

Foie gras en déclinaison

Terrine foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épice, pain de campagne et brioche, accompagné au choix de confiture de figue, gros sel et poivre mignonette

Ou

Grand nord

Saumon fumé tranché devant les invités et servi avec des œufs de saumon sur blinis ou pain grillé

Ou

Pomme de terre chaude

Rondelles de grenailles sautées, servies aux invités avec du foie gras, saumon fumé et sauces variées

LE BAR :

Soupe Champenoise au pétillant
(Citron vert, Cointreau, sirop de sucre de canne, pétillant brut)
Whisky
Eau minérale, Perrier
Coca-Cola & Coca-Cola Light
Jus de fruits

LE DEJEUNER / DINER ASSIS

Entrées

Le foie gras : Foie gras à l'épeautre & foie gras aux pommes (pommes confites et pommes fraîches)
Ou

Le terre & mer : Présent de foie gras, queues d'écrevisses & saumon français snacké
Ou

Le homard : Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
Ou

La Saint-Jacques : St Jacques et lieu, crème d'asperges et sa tranche de bacon
Ou

Le saumon : Saumon frais en maki de saumon fumé, crème de pamplemousse
Ou

Le thon rouge « terre & mer » : Thon rouge snacké aux sésames avec Black Angus marinés et comté fleuri
Ou

Le Végétarien : Palet de légume fraîcheur – madeleine guacamole – tomate cerise & mangue

Plats

La caille : Magret à la crème de foie gras, mousseline aux olives noires & crêpes aux épinards
Ou

Charlotte d'agneau : Agneau de 7h & aubergine grillée, pomme de terre farcie à la patate douce
Ou

Le canard : Magret (aux poires & miel d'acacia ou St Emilion) charlotte et courgette en duo
Ou

Le veau : En pavé aux girolles, émulsion parfumée, mousseline de pomme de terre aux herbes & demi-brochette de 3 légumes
Ou

La lotte : En médaillon thermidor façon Escoffier, risotto grains de pâtes et étuvée de jeunes poireaux
Ou

Le rouget : Filet de rouget grondin soufflé de homard sauce champagne et riz royal
Ou

Le bœuf : Tournedos de bœuf, gratin crémeux & brochette de légumes (*supplément de 6€ TTC*)
Ou

La volaille : Volaille de Bresse en 2 cuissons (blanc – cuisse rôtie / confit) bayaldi de légumes du soleil et tryptique de grenaille
Ou

Le végétarien : Ecrasé de légumes de saison et œuf comme un kouloubiac

Desserts

Macaron caramel beurre salé – Nicolas (meringue, amande, crème pralinée) – mini crème brûlée – opéra noix de pécan – brochette de fruits frais de saison
Ou

Opéra noix de pécan (ganache chocolat, crème café, caramel noix de pécan), sablé croquant au grué de cacao, crème anglaise & quenelle crème glacée
Ou

Fraîcheur citron, agrumes & fleur de thym (biscuit crème citron, mousse agrume), coulis passion et quenelle de crème glacée
Ou

Fraîcheur de fruits rouges : Framboises de ronce & coquelicot, sorbet framboise et son coulis fruits rouges
Ou

Maki de mangue (3 rouleaux) & brunoise de fruits frais
Ou

Mont Blanc (meringue, crème de marron, chantilly)

Les boissons du dîner

EVIAN / BADOIT

Vin blanc Chardonnay, Domaine Ferraud

Vin rouge Côtes de Gascogne, Domaine Duboscq « Cuvée Cafaggiolo »

Café

Le nombre de convives ainsi que le choix de menu sont à nous transmettre par écrit au plus tard 15 jours avant l'évènement.

LES OPTIONS DU MENU

Les boissons :

- Les vins du repas sont à raison d'une bouteille pour 3 pour le rouge, 1 bouteille pour 5 pour le blanc, le kir apéritif 2 coupes par personne, et les softs à discrétion pour le cocktail : Baisse de 3,50 € TTC / personne sur les menus, si l'ensemble des alcools fourni par vos soins.
- Autre proposition de vin : Sauvignon blanc « Petit Bourgeois » Chavignol & Medoc « Layauga Dubosc » : 2,10€ TTC / personne.
- Open bar soft + alcool fort (Whisky, Gin, Vodka, Get 27, Martini...): 9,50 € TTC/pers.
- Mojito : 5€ TTC/pers. (1L pour 5 personnes).

Le repas :

- Heure supplémentaire du personnel : 45,00 € TTC par maître d'hôtel.
- Menu staff (Photographe, Baby-sitter, Disc-jockey, Magicien...): 25,00 € TTC.
- Menu enfant : 28,00 € TTC.
- Pièce montée (3 macarons ou 3 choux) : sur devis - exemple : pièce montée 150 macarons : 250€ TTC
Parfums : Caramel beurre salé, chocolat, citron, violette, pistache, fruits rouges, vanille, café, noisette, framboise)
- Gâteau personnalisé 6,50 € TTC/pers.
Framboisier, Fraisier, Opéra noix de pécan, Royal croustillant au chocolat, Fraîcheur citron agrumes fleur de thym, Tentation café, Deauville (Mousse pommes caramélisées)
- Trou normand : 4,50 € TTC/pers.
- Option fromage-salade : 5,00€ TTC/pers.
2 sortes de fromages selon affinage et mesclun, servi à l'assiette : 5,00€ TTC/pers.

D'autres propositions d'animations salées / sucrées pour agrémenter et faire durer le plaisir, sur demande.