



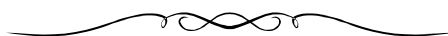
Menu Vendôme

Pannequet de saumon fumé, minestrone d'avocat

Sur coulis safrané

Millefeuille de Parme au Bufflonne

Pistou d'herbes au parmesan



Pavé de saumon norvégien en écailles de courgettes

Emulsion de beurre au fenouil

Dos de cabillaud aux nems de girolles

Jus de lard fumé



Suprême de pintade, dés de noisettes et châtaignes

Beurre mousseux de camomille

Gourmandine de gigot d'agneau, pommes à l'ail vert

Petits légumes nouveaux et mini gratins



Méli-mélo de feuilles de chênes et fromages affinés



Soufflé glacé au grand marnier

Sur coulis de fruits

Palet glacé mure et anis

Décor fruits frais



Pièce montée

Croques en bouche et nougatine

Boissons à discrétion durant le repas

Vins, softs et eaux minérales



Menu Rothschild

Le foie gras frais de canard cuit au torchon
Gelée de pêches, chutney de fruits et brochette de briochins
Carpaccio de Saint-Jacques et saumon en marinade
Bouquet de mâche et vinaigrette balsamique

Filet de sandre au piment d'Espelette
Brunoise de légumes et beurre de basilic
Baudroie panée à la noisette
Crème parfumée au romarin

Pavé d'autruche à la gastrique de framboise et miel
Gratin d'asperges et moelleux de champignon
Selle d'agneau au jus d'estragon
Galette de socca et tomate confite

Les fromages de France et mesclun de salades

Coque de chocolat cœur exotique

Tentation passion fraises des bois
Coulis de fruits rouges

Pièce montée
Croques en bouche et nougatine

Boissons à discrétion durant le repas
Vins, softs et eaux minérales



Menu Royal

L'assiette Royale

*Bouquet de feuilles, homard, écrevisses, Saint-Jacques, œufs de caille, magret fumé
Vinaigrette au coulis de corail
Brochette de Saint Jacques et croustillant de cébettes
Sur brunoise de pommes en l'air*

*Cassolette de langoustines rôties sur fondue de poireaux
Crème émulsionnée au jus de truffes
Dos de bar aux parfums de Saïgon
Ravioles d'asperges et risotto de fenouil*

Sorbet champagne

*Filet de bœuf au croquant de poivre de Séchouan
Jus court au vin de Médoc
Canon de veau braisé sur feuilles d'endives
Champignons sauvages et petite ratatouille*

Les fromages de France et mesclun de salades

*Exotique coco ananas coulis mara des bois
Rouge Passion craquant de grué de cacao*

Pièce montée

Croques en bouche et nougatine

*Boissons à discrétion durant le repas
Vins, softs et eaux minérales*



Buffet Régence

Mousseline de la mer à la Saint Jacques nantaise
Gâteau Richelieu à la mousse de canard
Saumon frais farci au sandre
Rosace d'auvergne
Taboulé à l'orientale, salade exotique
Plateau de dorade et saumon mariné

Plat chaud à définir

Magret de canard à l'infusion de vin
Fagot d'haricots verts et tomate provençale
Rôti de gigot d'agneau au jus court
Gratin de légumes et poêlée de champignons
Cassolette de la mer façon bouillabaisse

Présentation de fromages affinés

Buffet Desserts

Corbeille de fruits, Petits fours frais,
Opéra, Timbale de sorbets,
Fraisier, fruits déguisés
Verrines ile flottante et mousse

Pièce montée

Croques en bouche et nougatine

Boissons à discrétion durant le repas
Vins, softs et eaux minérales



Cocktail 8 Pièces

Durée 1 heure 30 – Présentation sur buffet juponné

Les canapés traditions

*Chiffonnade de parme, Tartare de rouget, Pointes d'asperges,
Tapenade, Nordique, Niçoise,*

Fantaisies insolites

*Volaille curcuma, caprice crevette, andouille, bouchon de pommes rates tomates
Avocat crabe, mini tartare, cubik de thon, camaïeu de tomate
Rouget provençale, brochettes de canard pomme cannelle*

Les feuilletés

*Chaussons provençaux, gougères, briochon escargot, minis tartelettes forestière,
Provençale ,roulé au jambon, palmier au chèvre*

Minis chopes et verrines

gaspacho basilic, crème de concombre relevé de menthe

Les fantaisies découvertes fraîcheurs

*Chèvre tapenade, mini cassolette escargot, tajine de caille aux raisins,
Ficelle de bourgogne, carpaccio de bœuf et parmesan
Carpaccio de canard citron, fusain de poireaux et écrevisses*

Boissons à discrétion

Whisky, Vodka, Gin, Martini, Porto, Jus de fruits, Softs, Eaux minérales

Option champagne à 10.00 € par personne



Cocktail Elysée

10 pièces par personne

Durée 1 heure 30 – Présentation sur buffet juponné

Les canapés traditions

Œuf de caille en Roma, Toast au foie gras, Chorizo catalan, Chiffonnade de saumon fumé, Œufs de lump, Pointes d'asperges, Fromage-ciboulette, Noix et roquefort, Crevette glacée, Niçoise

Les fantaisies assorties

Moules à l'orange, Tartare de saumon, Ecrevisses au safran, Magret au melon, Mini cassolettes de pétoncles provençales, Brochettes de poissons marinés, Nems de saumon à l'aneth

Les feuilletés

*Chaussons provençaux, gougères, briochon escargot, Petits farcis, palmier au chèvre
Minis tartelettes forestière, provençale, paysanne*

Minis chopes et verrines

Soupe glacée melon, gaspacho basilic, crème de concombre,

Les fantaisies découvertes fraîcheurs

*Chèvre tapenade, mini cassolette escargot, tajine de caille aux raisins,
Ficelle de bourgogne, camaïeu de concombre, brochette saumon pamplemousse*

Les briochons et les bricks

*Cheddar verdure, tartare saumon, thon aux oeufs
Crevette coriandre, samoussa magret pruneaux, saumon safrané*

Boissons à discrétion

Whisky, Vodka, Gin, Martini, Porto, Jus de fruits, Softs, Eaux minérales

Option champagne à 10.00 € par personne



Cocktail Animations

15 Pièces par personne

Durée 1 heure 30 – Présentation sur buffet juponné

Les canapés traditions

*Chiffonnade de parme, Tartare de rouget, Pointes asperges,
Tapenade, Niçoise, Fromage ciboulette*

Fantaisies insolites

*Volaille curcuma, caprice crevette, andouille, bouchon de pommes rates tomates
Avocat crabe, mini tartare, cubik de thon, bouchon poivron anchois,
Rouget provençale, mini cassolette de coulibiac*

Les feuilletés

*Chaussons provençaux, gougères, briochon escargot
Minis tartelettes forestière, provençale, paysanne
Roulé au jambon, palmier au chèvre*

Les ateliers animés par nos chefs :

Animations buffet Norvégien

Découpage sur planche saumon fumé, blinis tièdes, caviar de saumon, tartare de thon,

Animation foie gras poêlé

Sur pain poilane grillé

Buffet thème chinois

*Yakitori négima, sushi tai, nems poulet, maki shake avocat
Salade oshinko, sashimi thon,*

Boissons à discrétion

Whisky, Porto, Martini, Jus de fruits, Coca cola, Eaux Minérales, softs

Option champagne à 10.00 € par personne



Les Options

BUFFET DESSERT

Timbale de sorbets multicolores
Minis crèmes brûlées
Opéra
Joconde coco
Tutti fruiti
Petits fours frais
Charlotte aux poires caramélisées
Fruits déguisés
Verrine de mousse et île flottante
Corbeille de fruits de saison et exotiques
Fondue de chocolat (brochettes de fruits)
Crêpes animations (sucre, confiture, chocolat)

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Petit pain BIO ou Petit pain aux noix ou aux figes

Cascade à champagne

Animation effet glace carbonique

Et pleins d'autres suggestions possibles

N'hésitez pas à nous contacter

Pour un devis clés en mains personnalisé !