



Menu Prestige
(Menu personnalisable)

Cocktail de bienvenue
8 pièces/personnes

Soupe champenoise, Punch et boissons Soft

Canapés traditionnels

Beurre safrané, saumon mariné, citron vert
Mayonnaise aux herbes, mini cœurs de palmier, capucine
Pain céréales, œuf de caille, tomate cerise
Pain farine de blé noir, filet et mousse de canard, grains de sésame
Pain tomate, Fromage frais, olives noires
Mini crevettes, Alfafa de poireaux

Verrines salées

Tartare de betteraves marinées échalotes, épices, gingembre
Mini ratatouille provençale, chèvre frais, tomates confites, sauce au pesto
Tartare de tomates, Saint Jacques et piment d'Espelette

Brochettes fraîcheur

Duo de tomate cerise et Mozzarella
Filet de canard, pomme Grany caramélisée
Effiloché de saumon fumé, concombre
Pastrami figue moelleuse
Roulé de courgette, marinade d'écrevisses

Les Inédits

Mille-feuille de foie gras
Cornet de légumes crème de chèvre
Sucrine, crème de fourme d'Ambert et noix
Croustades

Cuillère Fantaisie

Carpaccio de bœuf, parmesan, sauce pesto
Tartare de Saint Jacques, vinaigrette passion

Mini club sandwich

Garnis de salades variées, mousse de thon, de saumon, de canard...

Pièces chaudes

Acras de morue
Gougères
Bouchées au fromage
Nem au fromage

AVEC

1 animation au choix avec chef

Animation poisson froid

Saumon fumé en découpe, Blinis frais, citron vert sauce ciboulette, échalote, estragon

Animation fois gras

Foie gras de canard mi-cuit posé sur toasts grillés et pains aux figues

Lobe de foie gras poêlé

Animation viande chaude

Brochette de bœuf épicé

Brochette de magret de canard fumé, chips fermières

Plancha, sauce béarnaise, poivre bourguignonne, mayonnaise, ketchup

Animation poisson chaud

Brochette de poisson blanc et légumes, thon rouge ou espadon en pavé à la plancha

Sauce chinoise et épicée

Animation wok

Julienne de légumes et émincé de volaille cuit au wok

Animation crêpes salées

Pâte de blé noir, crêpes faites à l'ancienne accompagnées de gruyère, jambon, œufs, fromage, andouille de Guéméné, steak haché

Animation Amérique

Tacos

Tapas

Petit hamburger

Hot-dog et oignons frits

Potatoes

Soupe champenoise, punch, boissons Soft à discrétion

Repas servi à l'assiette

Une entrée au choix

Tartare aux deux saumons

bouquet de mesclun à l'huile citronnée

Tulipe croustillante

aux épices envahie de guacamole

Crevette et dorade marinées au citron vert, mikado de tomates, julienne de poivrons multicolores et translucides et son mesclun

Mille-feuille de foie gras

Chutney de figues et sa brioche toastée

Risotto au chorizo

Chips de chorizo, crème de poivrons

Dôme de saumon fumé, crevettes et petits légumes

Crème d'avocat

Filets de rougets, crème de pesto

Risotto au parmesan

Cassolette de crevettes et fruits de mer

Etuvée de poireaux, crème émulsionnée

Un Plat chaud au choix

Médailon de veau à la sauge
Suprême de pintade sauce forestière
Cœur de bœuf au Médoc, au poivre de Sehouan
Magret de canard rôti au miel et aux épices
Rôti d'agneau
Dos de loup sauce vierge
Filet de dorade beurre citronnée

2 garnitures aux choix

Mille-feuille de pomme de terre
Corolle de légumes
Haricot vert
Riz blanc
Flan de légumes
Pressé de pomme de terre à l'huile d'olive
Tagliatelles de légumes
Légumes poêlés
Risotto...

Duo de fromages et sa salade mêlée

Brie et chèvre

Desserts

Croque en bouche en nougatine

ou

Gâteau des Mariés

Eaux minérales plates et gazeuses, vins (blanc, rouge, rosé)
à discrétion pendant le repas

*

Café

Cette prestation comprend :

- Service des maîtres d'hôtel jusqu'à 01h
- Nappage, serviettes et vaisselle

En option :

- forfait fermeture maître d'hôtel de 1h à 4h : 380€ TTC

TARIF : 80€ TTC/personnes