



Menu Eclipse (Menu personnalisable)

Cocktail de bienvenue

8 pièces/personnes (mélange de plusieurs pièces cocktail)

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
Mini nems

Votre Buffet

Vos Salades

*Salade du pêcheur, Salade piémontaise, Salade norvégienne
Salade de pâtes pesto, Salade camarguaise, Carotte Râpés
(Les choix son modifiable)*

Saumon Belle Vue

Macédoine, Tomate, Œuf Dur

Assortiment de Charcuterie

*Rosettes, Jambon de Pays, Andouille, Saucisson à l'ail, Roulade.
(Les choix son modifiable)*

Votre Plat Chaud en buffet

(1 au choix)

*Pavé de Cabillaud sauce Champenois
Confit de Canard sauce Poivre vert
Sauté de Veau au Pain Épices
Mignons de Veau sauce Moutardes
Suprême de Pintade aux Cidre
Filet de Bœuf sauce Bordelaise
Magret de Canard sauce Miel
(Ensemble de choix à définir)*

OU

Assortiment de Viande Froide

Roti de Bœuf, Roti de Veau, Roti de Dinde, Pilon de Poulet

Vos Garnitures

*Purée de Patate Douce, Poêlée de Champignons, Gratin de Pomme de Terre
Poêlée de Légumes de Saison, Gratin Brocolis Chèvre, Rosasse de Pomme de Terre
Fagot Haricots Vert, Pommes Grenailles,
(Ensemble de choix)*

Buffet Fromages

*Brie de Meaux, Saint nectaire, Tome grise, Chèvre, Bleue auvergne
Camembert et beurre doux*

Buffet Dessert

*Saveur framboise pistache et Trois chocolat
Tarte aux Fruits Variés
Bodega de Tiramisus
(Ensemble de choix)*

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

*Pain
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 : 60€ TTC/personnes