

MENU PRESTIGE  
129€\*

## LES COCKTAILS ET PIÈCES SALÉES

### Cocktail apéritif

Au choix 2 cocktails

Punch  
Sangria  
Soupe Champenoise  
Spritz

Jus de fruits frais  
Softs (Eau plate, Eau Gazeuse, Coca cola)

### Pièces cocktail salées

Valeur 8 pièces par personne

Mini rouleau façon du chef  
Club sandwich au saumon fumé et roquette  
Émincé de bœuf à la thaïlandaise sur sa mini ratatouille  
Cassolette de tartare de pétoncles à la brunoise de courgette  
Mini fajitas à la crème de fromage ail et persil, tomates confites et basilic  
Cuillère chinoise au foie gras et son fruit exotique mariné à la coriandre  
Mini Croque Monsieur  
Mini Wrap façon Caesar  
Coupelette de thon aux légumes confits du soleil

### Nos ateliers

Au choix 3 ateliers, valeur 8 pièces par personne

Foie gras chaud sur pain d'épices  
Accompagné de son chutney de figues et sa confiture d'oignons, sel de Guérande et poivre mignonnette

Ravioles à la truffe d'Alba  
Double crème A.O.C., vinaigre balsa à la truffe

Gambas flambées au whisky  
Risotto al parmigiano

Corsica  
Lunzo, saucisson, coppa, fromage au brocciu

Venu des fjords  
Saumon fumé tranché main « minute »  
tarama, mini blini, crème épaisse A.O.C.

## NOS ENTRÉES ET PLATS Servis à table

### Nos entrées 1 plat au choix

Brochettes de Saint-Jacques et Saumon Fumé  
Réduction de balsamique et pesto

Burratina aux arômes truffées  
Coeur de boeuf, huile d'olive et basilic

Chaud froid de foie gras  
Marbré de foie gras, escalope de foie gras chaude,  
Chutney de figues, chips de pain d'épices

### Viande 1 plat au choix

Carré d'agneau en croûte d'herbes  
Petits légumes de saison

Quasi de veau aux morilles  
Écrasé de pommes de terre au jus, poêlée de champignons «forestière»

Filet de boeuf  
Sauce foie gras et poivre de Sichuan, purée aux truffes

ou

### Poisson 1 plat au choix

Filet de bar poêlé et son confit de fenouil  
Salade d'herbe à la tomate séchée, pomme grenaille au thym

Filet de rouget rôti sur son caviar  
d'aubergine  
Sauce vierge grenade et pistaches concassées

Pavé de sandre rôti au romarin  
Embeurrée de poireaux, riz thaï et réduction de vin rouge

## NOS FROMAGES ET DESSERTS

### Fromages de nos régions

Servis à l'anglaise ou en buffet

Brie de Meaux  
Comté du Jura  
Camembert de Normandie

Bleu de Bresse  
Chèvre cendré

### Notre dessert gourmand

Au choix et servi à l'assiette

#### Assiette royale chocolat de Tanzanie

Chocolat chaud et coulis de fruit

#### Petite gourmandise macaron framboise glacée

Coulis de fruits rouges

#### Notre moelleux au caramel fondant

Crème anglaise aux éclats de noix de macadamia caramélisée,  
glace vanille de madagascar

#### Mignardises et macarons

ou

### Farandole de desserts

Servis en buffet

#### Pièce montée choux (1 chou/pers)

#### Fontaine chocolat

Un délicieux chocolat au lait et au caramel coulant et fondant  
à souhait (fraise tagada, banane haribo et chamallow)

#### Fruits de saison découpés

Melon, fraise, framboise, ananas, kiwi

#### Nos verrines

Caramel beurre salé chantilly / Mascarpone nutella

#### Nos entremets

Fraisier, Framboisier

#### Notre animation

Mini crêpes façon Suzette et son appareil noix de coco

#### Mignardises et macarons

## LES BOISSONS

### Vins \*\*

À choisir et déguster chez notre partenaire caviste  
1 bouteille pour 4

#### Rouge

Anjou Passavant 2016 (Loire)  
Château le privera 2014 (Bordeaux)  
Château baratet fut 2015 (Bordeaux)

#### Rosé

Melopee Gavoty Rosee 2016 (Provence)  
Château Real d'Or Rose 2016 (Provence)  
Sainte Victoire Henri Bonnaud 2016 (Provence bio)

#### Blanc

Savennieres Château Plaisance 2016 (Loire)  
Maçon Village Touzot Blanc 2016 (Bourgogne)  
Viognier Montine 2016 (Rhône)

### Champagne

1 bouteille pour 6

### Softs

Eau plate  
Eau gazeuse  
Coca cola  
Jus d'orange

### Café

