



Cocktail dinatoire suivi d'un diner

Avec le personnel (salle et office), la vaisselle complète, le nappage tissu, la mise en place, le service de la boisson (fournie par le client), les seaux et les rafraichissoirs à champagne, la glace à rafraichir, le matériel de cuisine nécessaire au déroulement de la manifestation, les supports buffets nécessaires et les manges debout pour le cocktail avec le nappage approprié ainsi que le matériel « extérieur » pour le cocktail , façon Garden-Party »

COCKTAIL 1

*Canapés gourmands x2/pers
Mini-verrines du marché x2/pers*

Chaud

*Petites brochettes de caille et crevettes et ses dips x2/pers
Œuf brouillés à l'estragon x2/pers*

Buffet thématique

LE TERROIR

*Foie gras de canard mi-cuit et ses toasts
En quantité suffisante*

BUFFET DE LA MER

*Saumon fumé de Norvège tranché devant les convives
Tartare de bar de ligne sur blinis*

COCKTAIL 2

Mini-brochettes de cœur de saumon et sauce Raifort x2/pers
Mini-Verrines du marché x2/pers

Le chaud

Mini tartelette au ris de veau et asperges x3/pers
Mini aumônières garnies et croustilles Escargots x3/pers

Buffet Thématique

LA MER

Les noix de St-Jacques soja et miel x3/pers
Tartare de saumon au fenouil sur blinis

LE TERROIR

Le foie gras de canard mi-cuit et ses toasts
Le jambon « Serrano » à déguster(tranchet très finement devant les convives)

LA PLANCHA

X3/pers

Petites brochettes de bœuf mariné
De poulet tandoori
De magret de canard

COCKTAIL 3

Canapés gourmands x3/pers
Mini-verrines du marché x2/pers

Le chaud

Mini nems et aumônière x2/pers
Mini brochettes de St-Jacques en croûte d'épices x2/pers

Buffet thématique

LA MER

Buffet de saumon d'Ecosse au sel de Guérande
Et pain au citron
Tataki de thon au sésame

LE TERROIR

Sur plancha : foie gras poêlé de canard et pain grillé x2/pers
Opéra de foie gras de canard x1/pers

LES POELEES

Poêlée de légumes Thai aux gambas
Et à la plancha poulet tandoori

COCKTAILA

Mini verrines du marché
Mini cuillères gourmandes : tartare de saumon/aneth x2/pers
Viande d'Aubrac/parmesan x2/pers

Le chaud

mini brochettes de st-Jacques en croûte d'épices x1/pers
Mini tartelette ris de veau/asperges x1/pers
Artichaud barigoule x1/pers

Buffet thématiques

LE TERROIR

brouillade d'œuf truffée
Brouillade d'œuf aux St-Jacques x2/pers
Les moelleux au foie gras en croûte de pain d'épices x2/pers
Opéra de foie gras de canard x1/pers

LA MER

X3/pers

Buffet d'huitres : fines de claires et spéciales

Buffet de fromages affinés
Avec pains spéciaux

L'EXOTISME

Assortiment de sushis et de mini makis
Avec sauces diverses

Diner servi rapidement

REPAS 1

Le carré d'agneau à l'ail rose

petits légumes aux épices douces

Assiette de salade de saison et de fromages affinés (4 variétés)

Ou

*Assiette de salade de saison
et Plateau de fromages affinés en passage*

Ou

sur le centre de la table(sur ardoise)

DESSERT

Buffet de gâteaux avec coulis divers

Ou

Dessert sur assiette (à définir)

Ou

Buffet de dessert 1 :

Choix de gâteaux avec coulis divers

Entremets revisités en verrine

Jarre de fruits rouges et chantilly

Ou

Buffet de dessert 2

Petits gâteaux individuels : Royal-Chocolat,

Exotique, fraisier,

Douceurs sucrées et nacrées en verrine

Choux à la vanille caramélisés

sorbets divers

Et fruits à la coupe

Ananas et pastèque

Pains spéciaux et café avec petits chocolats

REPAS 2

Quasi de veau basse température

Au thym frais et miel de châtaignes

Risotto aux petits légumes

Assiette de salade de saison et de fromages affinés (4 variétés)

Ou

*Assiette de salade de saison
et Plateau de fromages affinés en passage*

Ou

sur le centre de la table(sur ardoise))

DESSERT

Idem au précédent

Pains spéciaux et café avec petits chocolats

REPAS 3

*La blanquette de noix de Saint-Jacques
Au chorizo
petits légumes de saison*

*Assiette de salade de saison et de fromages affinés (4 variétés)
Ou
Assiette de salade de saison
et Plateau de fromages affinés en passage
Ou
sur le centre de la table(sur ardoise))*

DESSERT

*Idem au précédent
Petits pains spéciaux et café avec petits chocolats*

REPAS 4

*Pavé de maigre « pêche de ligne »
Aux asperges, sauce champagne*

*Assiette de salade de saison et de fromages affinés (4 variétés)
Ou
Assiette de salade de saison
et Plateau de fromages affinés en passage
Ou
sur le centre de la table(sur ardoise))*

DESSERT

*Idem au précédent
Pains spéciaux et café avec petits chocolats*

REPAS 5

*Pavé de filet de bœuf »façon Rossini »
Darphin de Ratte, foie gras poêlé
Sauce madère truffée*

*Assiette de salade de saison et de fromages affinés (4 variétés)
Ou
Assiette de salade de saison
et Plateau de fromages affinés en passage
Ou
sur le centre de la table(sur ardoise))*

DESSERT

*Idem au précédent
Pains spéciaux et café avec petits*

REPAS 6

*Pavé de cabillaud rôti
Quelques légumes du moment, sauce vierge
et croustillant de blanc de poireaux*

*Assiette de salade de saison et de fromages affinés (4 variétés)
Ou
Assiette de salade de saison
et Plateau de fromages affinés en passage
Ou
sur le centre de la table(sur ardoise))*

DESSERT

Idem au précédent

Pains spéciaux et café avec petits chocolats

REPAS 7

*Lotte à l'Américaine
Et aux mangues, petits légumes*

*Assiette de salade de saison et de fromages affinés (4 variétés)
Ou
Assiette de salade de saison
et Plateau de fromages affinés en passage
Ou
sur le centre de la table(sur ardoise))*

DESSERT

Idem au précédent

Pains spéciaux et café avec petits chocolats

REPAS 8

*Suprême de pintade fermière farcie
Sauce au ratafia
Tian de légumes*

*Assiette de salade de saison et de fromages affinés (4 variétés)
Ou
Assiette de salade de saison
et Plateau de fromages affinés en passage
Ou sur le centre de la table(sur ardoise))*

DESSERT

Idem au précédent

Corbeille de fruits de saison

Pains spéciaux et café avec petits chocolats

REPAS 9

*Filet de veau au champagne
Et aux morilles
romaine braisée aux herbes aromatiques
carottes et fenouil*

Assiette de salade de saison et de fromages affinés (4 variétés)

Ou

*Assiette de salade de saison
et Plateau de fromages affinés en passage*

Ou

sur le centre de la table(sur ardoise))

DESSERT

Idem au précédent

Pains spéciaux et café avec petits chocolats

REPAS 10

*Le magret de canard des Landes
Aux fruits de saison
Nem de légumes*

Assiette de salade de saison et de fromages affinés (4 variétés)

Ou

*Assiette de salade de saison
et Plateau de fromages affinés en passage*

Ou

sur le centre de la table(sur ardoise))

DESSERT

Idem au précédent

Pains spéciaux et café avec petits chocolats

MENU ENFANT

*Poulet rôti, frites et ketchup
Petits fromages frais
Panier de yaourts liquides*

CAFE

*Buffet de café «Nespresso et infusion pour la soirée
Avec petits chocolats*