



“ *Cocktail avec repas chaud à table* ”

La prestation comprend :

*Nappage des buffets
Serviettes en tissus
Vaisselle, verrerie, couverts
Chandeliers de table argentés
Vasque à champagne argenté ou cristal
Pièce de présentation
Service et personnel
Glaçons, Pain*

Formules :

- ❖ *12 pièces au buffet : 5 traditionnelles, 4 gourmandes, 3 saveurs chaudes et le menu servi à table*
- ❖ *15 pièces au buffet : 5 traditionnelles, 5 gourmandes, 5 saveurs chaudes dont une animation plancha et le menu servi à table*
- ❖ *18 pièces au buffet : 6 traditionnelles, 6 gourmandes, 6 saveurs chaudes dont une animation plancha et une animation espagnole ainsi que le menu servi à table*

Possibilité de rajouter des animations complémentaires





Carte pour cocktail et vin d'honneur

Les Traditionnelles

- Pain surprise (3 sortes de sandwichs) :
 - Saumon fumé maison, jambon de pays, roquefort noix
- Navettes assorties : rilette de saumon frais et fumé ou jambon
- Cuillère d'œuf de caille
- Verrine de glace au basilic
- Présentoir de fruits frais
- Petits fours chauds assortis : 5 pièces
- Tortillas au chorizo et pommes de terre
- Brochettes (à choisir) :
 - Brochette italienne (tomate cerise, mozzarella, olive, huile de basilic)
 - Brochette d'accras de morue "Aioli safrané"
 - Brochette melon et filet mignon fumé
 - Brochette d'opéra de foie gras sur pain d'épice
 - Brochette de crevette marinée et ananas

Les Gourmandes

- Foie gras juste poivre et sel sur mini boule de campagne
- Liégeois saveur crabe aux herbes et radis noir
- Guacamole avocat, salsa tomate épices
- Tartare de légumes du soleil, balsamique
- Verrine de saumon gravlax, crème acidulée, petits blinis chauds
- Gaspacho andalou
- Gaspacho de melon au muscat à la paille
- Carpaccio de bœuf mariné à l'huile basilic, copeaux de parmesan
- Carpaccio de Cabillaud au citron vert
- Smoothie de concombre à la menthe
- Cornetto de Tartare de Dorade aux croquants de légumes
- Panacotta au parmesan et chorizo, coulis de tomate
- Lingot de chantilly au mascarpone, saumon fumé et asperge verte
- Sushi au saumon
- Espuma de betteraves aux éclats de pistaches
- Huître Normande au Buffet (froide ou cuisinée chaude)

Les Saveurs Chaudes

- Poêlon de soufflé foie gras aux pommes
- Queue de gambas à l'aigre douce, chutney de mangue
- Poêlon d'escargot sur caviar d'aubergine
- Coquille St Jacques au Noilly
- Poêlon de ris de veau en croustillant Rossini
- Briochin d'escargot à l'anis
- Soufflé chaud de Saumon fumé
- Crème brûlée au foie gras





❖ *Animations au buffet dans les formules*

- *Atelier cuisiné sur Plancha (en brochettes)*
 - *Espadon ou thon mariné aux huiles parfumées*
 - *Supions à la catalane au piment d'Espelette*
 - *Rouelles de boudin noir à l'ancienne*
 - *Volaille tandoori*
- *Animation espagnole (possibilité de vin espagnol en accord)*
 - *Jambon de Serrano entier à la découpe*
 - *Pain géant au levain (2m)*

❖ *Animations complémentaires*

- *Atelier de la Mer (possibilité de vin blanc en accord)*
 - *Barque d'Huîtres normandes*
 - *Bulots et crevettes*
 - *Pain, Beurre, Citron*
- *Atelier Tajine*
 - *Tajine brochettes d'agneau à l'huile d'argan*
 - *Tajine brochettes de volaille, miel et citron confit*
 - *Tajine brochettes de légumes à la coriandre*
- *Atelier Mini Panini*
 - *Panini foie gras confiture d'oignon*
 - *Panini coquilles St Jacques à la provençale*
 - *Panini mozzarella, tomates confites, pesto*
- *Atelier cuisine au Wok*
 - *Emincé de volailles à l'aigre douce, gingembre*
 - *Emincé de bœuf aux oignons confits, sauce soja*
- *Atelier Cocktail Mojito, Bloody Mary ou Planteur*
- *Atelier Barbe à Papa*
- *Atelier fontaine à chocolat, brochettes de fruits frais*
- *Grande corbeille de fruits*
- *Pièce de macarons assortis*
- *Assortiment de petits fours sucrés*
- *Buffet Terrine aux noisettes, rillettes*
- *Pompe à bière pression avec service de nuit*
- *Buffet Hot-dog avec service de nuit*





Plat de viande ou de poisson

(Viande de bœuf d'origine française)

*Tournedos de filet de bœuf sauce Rossini ou
Tournedos de canette farce fine aux poires et poivre vert ou
Tournedos de pintade désossée abricotine aux champignons noirs ou
Suprême de volaille jaune aux champignons royaux et coulis de morille ou
Fondant de veau aux girolles et pleurotes croquantes, crème de sauge ou
Cuisse de canard confit aux pleurotes à l'ail doux ou
Cuisse de canard braisée au Chinon à l'ancienne ou
Filet de canette aux mangues fraîches jus corsé ou
Délice de poularde aux queues d'écrevisses, crème de morilles*

Ou

*Dos de cabillaud, Julienne de petits légumes mousseline nantaise ou
Pavé de lotte rôti aux croquants de légumes flambé au whisky ou
Timbale de filet de rouget aux queues d'écrevisses, sauce safranée ou
Marmite de la Mer comme un pot au feu ou
Turban de filet de sole fourré aux coquilles St Jacques au curcuma ou
Filet de dorade royal grillé émulsion poivre rouge*

Garnitures à définir selon saison

La Salade de saison aux herbes

~

*Brochette de fromages, pain aux noix et boule de raisin ou
Marmite de Camembert chaud au cumin ou
Croustillant de Pont-l'Évêque chaud*

*Dessert**

Le café à table ou sur buffet et sa bouchée chocolat maison



** Voir page suivante*



Nos desserts

Farandole de desserts sur assiette ou au buffet

(4 sortes à choisir)

Croustillant chocolat lacté caramel

Poêlon de crème brûlée au grand Marnier

Verrine de Panacotta à la framboise

Cheesecake aux fruits rouges

Entremet crêpe suzette flambée au Grand Marnier, coulis d'orange

Délice de pommes caramélisées, gelée cidre doux

Sabayon moelleux sur soupe de fraise et coulis

Croustillant chocolat griottine

Assortiment de Macarons au choix

Assortiment de sorbets aux fruits

Verrine de glace miel et champagne

Verrine de glace caramel au sel de Guérande

Miroir de fruits exotiques, mangue passion

Charlotte aux framboises ou fruits rouges

Ou

L'Ananas frais en surprise, chantilly, glace et macaron

