

Proposition de cocktail et dîner

Cocktail d'accueil (selon votre formule)

Assortiment de toute la gamme des pièces cocktail, pas de choix à faire



Les pièces salées froides

Foie Gras Thon : Fine galette de sarrasin, garnie de thon rouge et foie gras

L'Opéra foie gras : Foie gras et pain d'épices, éclats de pistache et glaçage à la betterave

L'Edelweiss : Tomme de Savoie aux herbes, viande de grison

Le Shanghai : Crevette marinée enroulée dans une fine feuille de carotte

Le Daikon : Bœuf aux épices douces, radis daikon et malossol

L'Italienne : Pâte fine à la concassée de tomates, fine tranche de comté

L'acidulée : Gnocchi wasabi, crémeux de citron jaune et gambas

L'algue marine : Tartare de daurade et umi budo et radis vert

La Jack lemon : Palet de riz façon maki, Saint Jacques marinées au citron caviar

L'exotique : Ceviche de saumon et kiwi, radis blanc

Le Tigre qui pleure : Maki de bœuf mariné cru et légumes thaï

Raisin Billy : Raisin glacé au chèvre frais et carotte

Fraîcheur Comtoise : Comté garni de courgette au cumin

Le Péloponnèse : Tomate cerise et bille de mozzarella, crumble de parmesan

Le Pousse Pousse : Tartare de Saint Jacques, mousseline de mangue

Verrines et cubics

L'amour est dans le pré : Gaspacho de betterave, concombre et vodka

Le milkshake : Lait de panais et cube de foie gras

Fraicheur d'été : Gaspacho de melon

La Fraise et Glace foie gras : Marmelade de rhubarbe, émulsion de foie gras foie gras et éclats de fraises

L'asia : Langoustine au lait de coco et coriandre

Les incontournables

Croc poulet : Mini Croque de poulet mariné aux épices

Croc tout fumé : Mini Croque à la mozzarella et dinde fumée

Feuilleté Chorizo : Saucisse espagnole roulée dans un feuilleté, éclats de pistache

Campionissimo : Pizza à la marmelade de figues et oignons, marquants de foie gras

L'amandine : Pomme amandine au foie gras

La bourgogne : Escargot en pastilla

La pom a pom : Pomme grenaille farcies à la viande de grison et reblochon

Mon chou : Chou farcie au canard et mendiants

L'équateur : Brochette de poulet au quinoa, sauce conté



Les saveurs du monde

Pic Saté : Brochette de volaille au Saté et caramel

Mille et un parfums : Petit pain farci à l'agneau confit et oignons rouges à la coriandre

La mexicaine : Fine galette mexicaine farcie à la dinde

La coco banane : Bœuf, banane plantin panée et coco

Soupe Thaï : Soupe de lait de coco aux légumes et blanc de poulet

Bouchée à la crevette : Raviole de crevettes cuit vapeur

Boston : Mini Bagel au Pastrami et crème Philadelphia

Les cassolettes

Crevette en cassolette : Crevette marinée et risotto crémeux

Foie gras & thé vert : Raviole de foie gras et minestrone de légumes, bouillon de bœuf au persil

Sot l'y laisse : Sot l'y laisse de poulet mariné à la sauce soja éclats de popcorn

Les animations culinaires

En option selon votre formule

1 atelier de saison

Printemps : Crème de petit pois, risotto asperges, rougets aux olives, agneau pascal

Été : Gaspacho de fruits et légumes, scampi aux herbes, petits calamars aux légumes confits, filet de cailles à l'huile de truffe

Automne : Poêlée de cèpes et girolles, petits escargots au beurre, saint Jacques et beurre de salicorne, soupe de potiron

Hiver : Velouté de cèpes à la truffe, filet de biche aux aïelles, os à moelle, sandre à la bordelaise

Décoration de buffet :

Vases Médicis, vases en triptyques blanc, vases tubes



Et les ateliers au choix :

Sud-ouest : Poêlée de foie gras, pommes confite, Aiguillettes de canard, fleur de sel, purée de betteraves aux fruits rouges



Provence : Agneau aux herbes de Provence, filet de rouget à l'anis, pétoncles marinées, St Jacques à l'huile d'olive et scampi

Thaïlande : Salade de papaye verte, Phad Thai : nouilles de riz sautées aux crevettes, Bœuf sauté aux épices thaï grosses crevettes sautées sauce tamarin

Bar à Salade : Véritable cocktail de légumes et fruits (concombre, pomme, fêta, maïs) accompagné de coulis frappé (Gaspacho de Tomates et poivrons)



Jambon à l'os : Jambon Braisé accompagné de riz créole, sauce des îles

Afrique du Nord : Mini boulettes de bœuf aux câpres, kefta d'agneau, salade du soleil, tajine de volaille au citron et safran

Risotto : L'association des ingrédients sera réalisée devant vos convives. Une finition à la truffe Parfumera vos papilles

Stand tartare :

Tartare de thon, lait de coco, zeste de citron, sur feuille de sucrose

Tartare de saumon aux câpres et pommes

(Autres ateliers culinaires possibles sur simple demande)



Les entrées froides (selon votre formule)

Foie Gras marbré d'une réduction de saint Emilion

Foie gras au vin de Porto, feuille de cacao et trait de pistache

Cannelloni de St jacques, thon et daurade entouré de saumo

Cannelloni de chèvre frais & canard fumé accompagné de sa fraîcheur de melon (de mai à septembre)

Foie gras à l'huile de coquelicot et trait de maïs aux éclats de dragées

Duo de langouste & sépia, quinoa d'herbes coulis frais de piquillos

Gaspacho de brocoletti et langoustine, crémeux au caviar de hareng

Homard, ravigote de mangue à la coriandre



Les entrées chaudes (selon votre formule)

Filet de daurade doré au sautoir, jus de piquillos et tarte tomate au thym citronné

Dos de cabillaud, risotto d'avoine à la truffe

Saint Jacques mi cuit et coulis chaud de coco agrumes et coriandre

Bar en pavé et son riz Carnaroli au vert, copeaux de Parmigiano

Foie gras poêlé sur confit pomme et poire, orange kumquat, bouillon au thé vert

Trio de Saint Jacques et son risotto crémeux

Gambas décortiquées et caramélisées sur un bâton de citronnelle et cannelloni de légumes thaï & mangue

Pavé de turbot grillé au piment d'Espelette accompagné de son minestrone au jus de coquillages



Le plat principal et ses garnitures (selon votre formule)

Pressé de canard à la Coriandre, fraîcheur de légumes aux fruits secs

Filets mignons de porc, laqué au miel, épices, écrasée de patate douce et carottes au miel



Terre & Mer de poulet et écrevisse, accompagné d'un dartois aux légumes confits

Magret de canard rôti à la fleur de sel

Suprême de pintade aux parfums de citron, légumes croquants et jus de verveine

Filet de caille laqué, épinards frais et moelleux aux parfums d'Italie

Plateau de fromages de France affinés (dizaine de variétés), Salade composée et sa vinaigrette à l'huile de noix

Buffet de desserts composé d'un assortiment d'entremets et de verres :
Avec cascade de champagne et buffet de café

Royal chocolat

Chiboust aux agrumes

Charlotte aux fruits

Duo de chocolats

Dacquoise pistache

Pavlova aux fruits frais

Fraisier

Macaronade framboise et litchis

Biscuit dacquoise avec crème pistache & fruits rouges,

Les verres : Iles Flottantes, tiramisu fruits rouges, salade de fruits, poire belle Hélène



Inclus dans cette offre :

Boissons soft à volonté

Eaux minérales plates et gazeuses, sodas, jus de fruits

L'Art de la Table personnalisé :

Nappage en tissu blanc & serviettes en tissu blanche, Assiettes carrées blanches ou rondes, couverts palme, verrerie élégance

Le Personnel de service

(1 Maître d'Hôtel pour 20 convives et 1 cuisinier pour 80 pour un début de cocktail à 18H et une fin de réception à 3H)