

REPAS DE FAMILLE A TABLE 2017/2018

APERITIF CLASSIQUE

MINIATURES SALEES FROIDES

Cassolettes de rillettes de Homard, Millefeuille de San Daniel et Foie gras, Chou farci au Saumon fumé et crème à l'aneth, Roulade de lapin au pruneau, Nougat de Chèvre, Dôme de Foie Gras à la Figue, Feuille d'endive au tartare de Saumon, Mini poivron farci à la Ricotta...

CUILLERES CHINOISES FROIDES

Quinoa au crabe, Chutney et foie gras, Piperade de St Jacques, Rillettes aux deux Saumons, magret fumé et tomates séchées, Caponatta aux écrevisses,...

FOURS CHAUDS

Vol au vent escargot, flamiche poireaux, quiche Lorraine, croque monsieur, choux au fromage, feuilleté saucisses...

APERITIF PRESTIGE

MINIATURES SALEES FROIDES

Cassolettes de rillettes de Homard, Millefeuille de San Daniel et Foie gras, Chou farci au Saumon fumé et crème à l'aneth, Roulade de lapin au pruneau, Nougat de Chèvre, Dôme de Foie Gras à la Figue, Feuille d'endive au tartare de Saumon, Mini poivron farci à la Ricotta...

CHOUX

Chorizo fromage frais, chèvre miel roquette, saumon, pesto - tomate et mozzarella ...

BROCHETTES FROIDES

Gambas à l'Ananas, Magret de Canard fumé et olives noires, Saumon fumé à l'orange, Pavé au poivre et oignon balsamique, Bille de mozzarella et tomate cerise, Pavé du Nord - Comté et Gouda...

CUILLERES CHINOISES FROIDES

Quinoa au crabe, Chutney et foie gras, Piperade de St Jacques, Rillettes aux deux Saumons, magret fumé et tomates séchées, Caponatta aux écrevisses,...

VERRINES

Œuf brouillé aux Truffles, Panna Cotta de chorizo, Flan de Foie Gras, Gaspacho andalou, Taboulé saumon fumé et crevettes grises, Gambas exotiques,...

CASSOLETTES CHAUDES

Magret aux aïelles, Sandre sauce vierge, Saint Jacques au lard, Poularde à l'estragon, ...

BROCHETTES CHAUDES

Lotte au chorizo, Foie Gras sur pain d'épices, Aiguillettes de canard à la mandarine, Tacos au curry, Bœuf aux Poivrons, Gambas au Safran, ...

ANIMATIONS - en option

FOIE GRAS A LA COUPE

SAUMON A LA COUPE

JAMBON A LA COUPE

BAN D'HUITRES

1 Animation au choix par tranche de 30 personnes - 1 pièce au prix de 1.50€

MENU n° 1

ENTREES FROIDES

- Millefeuille de Saumon et mozzarella au pesto du Sud
- Duo de Saumon poché et fumé au pain d'épice
- Rémoulade de Langoustines safranées au céleri et pomme verte
- Pressé de canette confite aux gésiers et foie gras, mâche aux noisettes confites
- Millefeuille de foie gras au porto et sa marmelade de potiron

Ou ENTREES CHAUDES

- Médaillon de Saumon, sauce vierge parfumée au basilic
- Paupiette de Saumon aux légumes et sa fondue de poireaux
- Filet de Dorade aux aromates
- Filet de Rouget, fine ratatouille au basilic

PLAT CHAUDS

- Filet de Dorade, petits fenouils au jus de persil
- Tournedos de Bar, fine ratatouille, pommes persillées au Xéres
- Dos de Cabillaud, asperges vertes, polenta et copeaux de parmesan, vinaigrette balsamique.
- Filet de Saint Pierre, étuvée de poireaux, sauce vierge aux aromates

- Médaillon d'Agneau, jus perlé au thym, petit farci de tomate à la courgette, pomme duchesse, mitonnée de champignons.
- Filet de Bœuf, grenailles rôties et légumes de saison.
- Magret de canard rôti, jus au miel, polenta aux fruits secs.
- Croustade de veau, sauce périgourdine, fricassée de champignons et pompon d'épinards. (ou Croustade de Bœuf).
- Poularde de Licques au foie gras, truffée sous la peau façon demi deuil, farci de courgette au caviar d'aubergine, écrasé de pomme de terre, champignons.

DESSERT

- Tarte Tatin et sa crème fraîche.
- Crème brûlée à la chicorée Leroux.
- Profiteroles à la crème pâtissière, amandes et chocolat chaud.
- Gratin de fruits frais au sabayon de champagne
- Assiette gourmande (3 mignardises)
- Carpaccio d'ananas et son coulis aux fruits rouges
- Tarte fine aux pommes et sa glace vanille
- Délicieux au trois chocolats
- Framboisier et son coulis
- Macaron noisette et crème anglaise.
- Reflet fruits rouges et son coulis
- Carré Spéculoos
- Duo Croustillant et Framboise des neiges

---- Pièce montée et Gâteau - Possible selon l'évènement - *Nous consulter*

MENU n° 2

ENTREES FROIDES

- Rosace de Homard en marinère d'Aromates à la julienne de truffes noires.
- Salade de Homard à la tomate et mozzarella
- Marbré de foie gras des Landes et sa perle du Périgord, compotée d'oignons à la crème de cassis.
- Foie gras de Canard au magret fumé et tomates confites, marmelade de Potiron.
- Cannelloni de Saumon aux rillettes de Homard et sa roquette.

Ou ENTREES CHAUDES

- Bonbon de foie gras sur tagliatelles de légumes.
- Homard poché sauce vierge parfumée au basilic.
- Poêlée de Saint Jacques et sa fondue aux perles du Nord.
- Filet de Turbot rôti, poêlée de pistes aux poivrons rouges.

PLAT CHAUDS

- Fricassée de Homard, poireaux aux tomates confites.
- Mitonnée de Poissons de nos côtes aux petits légumes. (sole, saumon, lotte, saint jacques).
- Barbue sauce Hollandaise, asperges vertes et charlotte.
- Filet de Sole dieppoise, étuvée de légumes en coque de laitue, ratte du Touquet.
- Filet de Bœuf Rossini, fricassée de champignons, pommes fondantes et légumes de saison (ou de veau).
- Grenadin de Veau à l'infusion de serpolet et petite ratatouille, écrasé de pomme de terre aux truffes.
- Carré d'Agneau rôti, polenta crémeuse à la poudre de Kemoun, abricots au jus et thym citronné.

DESSERT

- Macaronade (macaron, crémeux pistache, fraises ou framboises selon la saison)
- Framboise des Neiges (biscuit macaron, crème vanille, framboises)
- Fraisier (biscuit génoise, crème légère vanille, fraises, pâte d'amande) - en saison
- Tarte pêche melba (Pâte sablée, frangipane framboise, pêches pochées, crème légère vanille mascarpone, gelée de framboises)
- Croustillant (biscuit chocolat, fond de praliné feuilleté, mousse au chocolat noi, glaçage noir).
- Africain (biscuits joconde, mousse chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc, glaçage noir).

PLAT CHAUDS - VEGETARIENS / VEGETALIENS

- Carpaccio de Tomates d'antan, légumes croquants et vinaigrette balsamique.
- Tomate farcie d'un fromage frais à l'ail et à l'oignon nouveau, tagliatelles de radis noir.
- Tarte fine façon paysanne aux légumes frais.
- Champignons, petits légumes et raisins marinés à la coriandre
- Feuilleté à la tomate sur coulis d'aubergines.
- Salade Ajustin (Romaine, haricots verts, œufs durs, tomates, petits pois, mayonnaise, fines herbes)
- Salade Danoise (Maïs, concombre, crevettes, tomates, fines herbes, vinaigrette)
- Salade Florida (Pamplemousse, ananas, céleri branche, bananes, pommes, citron, mayonnaise)
- Millefeuille de Tomate, ricotta brebis (ou vache), vinaigrette balsamique.
- Risotto de légumes
- Risotto aux Champignons

FROMAGE - en OPTION

- Figues Violettes au chèvre de Touraine, bouquet de Mesclun aux pignons de pain (en saison)
- Roquefort aux noix et au céleri, pointes d'endives aux pommes
- Plateaux de fromages frais et affinés, salade
- Chèvre frais à l'huile d'olives parfumées au piment d'Espelette
- Feuilleté de Maroilles chaud et son mesclun

Les TARIFS REPAS A TABLE

Exemples - BASE 30 personnes	en LIVRAISON SEULE	avec SERVICE et ART DE LA TABLE
APERITIF CLASSIQUE	1,00€ pièce	1,00€ pièce
APERITIF PRESTIGE	1,30€ pièce	1,30€ pièce
MENU 1	28,00 €	43,00 €
MENU 2	35,00 €	50,00 €
FROMAGE	4,00€ x le nombre de pers souhaité	4,00€ x le nombre de pers souhaité

D'autres suggestions de Menus sont possibles

SERVICE - BASE 30 personnes

il sera assuré par 1 Maître d'Hôtel et un serveur

Pour une vacation de 6h00, Installation, Service, Débarrassage et Retour Mouvoux compris
Au-delà l'heure supplémentaire sera de 35.00€ TTC par serveur.

ART DE LA TABLE

Table de Buffet, Verrerie, vaisselle et linge compris

Mange Debout avec stretch noir ou nappe blanche au prix de 24.00€ TTC pièce

BOISSONS

1 - Facturation selon consommation à la bouteille

Champagne de Marque au prix de 25 € T.T.C

Champagne Brut au prix de 18 € T.T.C

Méthode Champenoise au prix de 10 € T.T.C

Whisky au prix de 25 € T.T.C

Porto rouge Ramos-Pinto au prix de 18 € T.T.C

Vins Rouge ou Blanc au prix de 12 € T.T.C.

Coca maxi, jus d'Orange au prix de 5 € le litre T.T.C.

Perrier et eaux 3 € T.T.C.

Fut de bière de 6 litres au prix de 30.00 € T.T.C. avec la tireuse en prêt

2 - Au Forfait

Blanc de blanc, Whisky, Eaux, Soft, Vin Rouge et Blanc 12€/pers TTC

Pour remplacer le Blanc de blanc par du Champagne + 4€/pers TTC

3 - Fournies par vos soins

Vous pouvez fournir vos boissons en Totalité ou Partiellement - nous ne demandons pas de Droit de bouchon