

Les Douceurs de Lili REPAS SERVI A TABLE

APERITIF CEREMONIE

Nous vous suggérons 16 pièces Cocktail par convive
Dont 1 animation culinaire au choix Décomposées comme suit
Proposées sur guéridons et passage aux plateaux

Canapés de : Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir
Foie gras au pain d'épices et sésames

Brochettes de Poulet Caramel cinq épices, gingembre confit menthe
Lotte Tandoori, ananas

Cassolette fraîcheur : Saumon mariné à la Japonaise - citron vert

Cuillère Asia : Wok de bœuf au Saké à la coriandre,

Verrines : Soupe de melon poivré, chips de jambon

Chair de crabe Royal au pamplemousse

Chafing dish : Calamars à la Provençale, Aubergine à la Brousse,
Tempura de courgette, bouchées asiatiques

Croustillants : Mini nems -Bœuf à la menthe et pignons- Crevette en Chemise
Déclinaison de sauces douces & épicées



LES ATELIERS GASTRONOMIQUE (4 pièces par personnes)

* LE FOIE GRAS

Dégustation de Foie gras poêlé & St Jacques
Déclinaison de Terrines de foie gras « Maison »
Agrémentée de Chutney, confitures & fines épices
A la convenance des invités Fleur de Sel et Mignonette de Poivre
Emulsion de Tatin Whisky et crème au foie gras -Réduction de Porto

* LA PLANCHA

La plancha viandes
Magret et Poulet marinés en brochette
La plancha de la mer
Gambas, St Jacques et Supions
Déclinaison de sauces douces et épicées

* LE WOK

Nouilles sautées ''Viandes et poisson''
Viandes (Bœuf et volaille)
Poissons ''Mélange de crustacés''
Sauces : Soja, Aigre doux, Wasabi

* AUTOUR DE LA MER

Saumon mariné aux baies roses
Beurre motte et crème mousseline Petits pains variés
Crevette de Madagascar et citron vert
Banc d'huître & coquillages selon arrivage
Vinaigre d'échalote et citron



Les Douceurs de Lili - suite

LES ENTREES

Duo de saumon et avocat "façon Tartare"

Fine tapenade d'olives noires au basilic, Petit Mesclun –vinaigrette aux herbes

Ou

Tourte au caviar d'aubergine, son effiloché d'agneau aux poivrons grillés

Huile au concassé de Noisettes

Ou

Rizotto "Carnaroli "à l'Estragon, Gambas Bio rôtie

Petit ragout à l'armoricaine

Possibilité de choisir les entrées dans les menus" les délices de Léa –En aparté-"

L'instant Glacé

LES PLATS CHAUDS

Le Veau "Rossini"

Duxelles de champignons frais, Crémeux de pomme de terre

Brochette de légumes croquants - Jus de viande corsé

Ou

Tournedos de Bœuf Rôti dans son Filet - Tatin d'échalote caramélisée

Gourmet de pomme de terre,

Jus réduit au Vin cuit et mignonette de Poivre

Ou

La lotte pochée dans un court-bouillon d'aromates

Cassolette de légumes d'été en émulsion,

Un velouté au Champagne Et Truffe d'Eté à la Râpe

Ou

Volaille de Bresse laquée,

Une mousseline de pomme de terre à l'huile de Truffe

Artichaut violet, émulsion aux épices

Possibilité de choisir les plats dans les menus

" Les délices de Léa – Sens des saveurs - L'Entre-deux "



LES FROMAGES

Petit plateau de Fromage

(Directement posé sur table)

Ou

Petit camembert chaud à la truffe



Petites ficelles aux olives noires et confitures maison

BUFFET DES DESSERTS

Croquembouche avec nougatine (2 choux par pers)

Cascade d'entremets sur Fontaine scintillante

Brochettes de Fruits frais de Saison

BOISSONS

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit

Glaçons

Le Café "Expresso" Thé – Infusion