

L'Entre-deux REPAS SERVI A TABLE

APERITIF CEREMONIE

Nous vous suggérons 20 pièces Cocktail par convive
Dont 2 animations 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 GASTROMIQUES (4 pièces par personnes)

* LE FOIE GRAS

Dégustation de Foie gras poêlé & St Jacques

Déclinaison de Terrines de foie gras « Maison

Agrémentée de Chutney et confitures et 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'huitre & coquillages selon arrivage

Vinaigre d'échalote et citron



L'Entre-deux - suite -

LES MISES EN BOUCHE

Velouté de Bouillabaisse et Cappuccino à la rouille

Ou

Saumon mariné sur une crème d'avocats et paprika. Gaspacho de tomate

Ou

Caviar de courgettes grillées et coulis de tomates épicées - chèvre et basilic -

LES PLATS CHAUDS

Tournedos de Bœuf rôti sur un croustillant à l'échalote caramélisée

Ecrasé de pomme de terre à l'olive noire. Jus réduit au poivre de Séchouan

Ou

Filet de Daurade Royale

Compotée de choux rouge et raisins, Pomme de terre fondante,

Mousseline de homard

Ou

Ballotin d'Agneau rôti aux noisettes

Farce fine au caviar d'aubergines et mascarpone

Confit d'oignons rouges, Douceur de maïs aux fines herbes



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)

Cascades d'entremets

(Feuillantine pralinée, chocolat Manjari, crème brûlée, Fruits frais.....)

Macarons multicolores en présentation

• Plus tard dans la soirée

Fruits découpées et Gourmandises

Fontaine au Chocolat (Noir ou lait)

BOISSONS

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit

Glaçons

Le Café "Expresso" Thé – Infusion