



MENU INSPIRATION

Apéritif 5 pièces | 1 animation culinaire au choix | Entrée | Plat | Dessert

PIECES COCKTAIL ET VERRINES

Crevette marinée, ananas et coriandre
Courgette grillée, fromage frais, tomate confite et basilic
Brioche garnie fouetté de chèvre et compotée de poire
Gaspacho de melon basilic, chiffonnade de serrano
Tartare de tomates et guacamole

ANIMATIONS CULINAIRES

Découpe de saumon fumé de Bretagne, blinis minute à la plancha, chantilly citron aneth
Acras de morue frits minute, sauce créoline

ENTRÉES

Œuf bio mollet, crème de champignons parfumée à la truffe d'été, copaux de champignon et croutons
de pain d'épices
OU
Ceviche de cabillaud et saumon à la mangue, condiment grenade, aneth et citron vert

PLATS

Suprême de poulet basse température, riz de Camargue aux petits légumes, jus de volaille au miel et
curry
OU
Paleron de bœuf braisé, mousseline de pomme de terre à la vanille, échalotte confite, jus de braisage et
pickles
OU

DESSERTS

ENTREMET 10 PARTS (3 PARFUMS AU CHOIX)

Bavaroise fruit de la passion, insert mangue, biscuit coco amandes bio
Bavaroise légère chocolat noir, insert praliné, biscuits rocher noisette et pékan
Fraisier : crème pâtissière légère à la vanille de Madagascar, fraise Charlotte, glaçage aux fruits rouges

LA PRESTATION COMPREND LES SERVICES SUIVANTS :

-Location de vaisselle et du matériel pour le bon déroulement du repas

-Mise en place des tables et dressage par l'équipe

PERSONNEL DE SALLE :

-Un maître d'hôtel et serveurs sur une durée de travail de 8 heures

PERSONNEL DE CUISINE :

-Un chef de cuisine et cuisiniers sur une durée de travail de 8 heures

L'effectif de salle et de cuisine est déterminé en fonction du nombre de convives

TARIFICATION DU PERSONNEL EN HEURE SUPPLÉMENTAIRE

CHEF DE CUISINE 30€ / HEURE

MAÎTRE D'HÔTEL 22€ / HEURE

SERVEURS 17€ / HEURE



MENU DÉGUSTATION

Apéritif 9 pièces | 2 animations culinaires au choix | Plat | Fromages AOP | Buffet de desserts

PIECES COCKTAIL ET VERRINES

Guacamole, tartare de concombre et tomates anciennes
Crevette marinée, ananas, coriandre
Saumon teriyaki, radis rouge
Rolls volaille rôtie aux épices douces
Club Speck, pousse d'épinard, noisettes
Wrap au saumon fumé, crème au citron vert, roquette
Rouleau de courgette au chèvre et graines de courges
Mousse de betteraves et gremolata à la fêta

Coffret de légumes à croquer accompagnés de 3 sauces

ANIMATIONS CULINAIRES

Bar à huitre : (Marennes Oléron et Normande)
Tataki de bœuf à la plancha, sauce soja sésame, citronnelle
Bokit à la chiquetaille de poulet jaune frit minute, sauce créoline

PLATS

Magret de canard juste rosé, patate douce au citron vert, légumes de saison, réduction de cranberry, affilla cress
OU
Veau confit de 7 heures, écrasé d'Amandine à la truffe, carottes des sables glacées dans leurs jus, jus de bœuf corsé, pickles et tuile de pain
OU
Dos de cabillaud, fenouil rôtis au miel, crème de carottes, vierge à l'aneth et grenade

PLATEAU DE FROMAGES AOP FRUITS FRAIS, CONFITURES, CONDIMENT...

Comté (24 mois), Saint Maure de Touraine, Brie de Meaux, Livarot

BUFFET DE DESSERTS

Assortiment de 5 desserts gourmands par personne et plateaux de fruits frais de saison

Crème au thé matcha, framboise
Bavarois chocolat gianduja, craquelin praliné noisettes
Tiramisu, biscuit léger au café
Macarons 3 parfums
Pavlova intense passion, chantilly mascarpone vanille de Madagascar

LA PRESTATION COMPREND LES SERVICES SUIVANTS :

- Location de vaisselle et du matériel pour le bon déroulement du repas
- Mise en place des tables et dressage par l'équipe

PERSONNEL DE SALLE :

- Un maître d'hôtel et serveurs sur une durée de travail de 9 heures

PERSONNEL DE CUISINE :

- Un chef de cuisine et cuisiniers sur une durée de travail de 9 heures

L'effectif de salle et de cuisine est déterminé en fonction du nombre de convives

TARIFICATION DU PERSONNEL EN HEURE SUPPLÉMENTAIRE

CHEF DE CUISINE 30€ / HEURE

MAITRE D'HÔTEL 22€ / HEURE

SERVEURS 17€ / HEURE

