



# Cocktail

## **Assortiment de lunches chauds et froids (6 pièces/pers)**

### **Exemple Lunchs Froids :**

Emulsion citron vert aneth sur blinis avec saumon ou crevette

Finger Nordique aux rillettes de thon, crabe

Emulsion tomates confites et bacon grillé sur blinis

Mini déclinaison de foie gras : mini opéra de foie gras, finger de foie gras et pistache

Croustillant sablé parmesan

Déclinaison de saumon, crevette et végétal

### **Exemple Lunchs Chauds :**

Mini cannelé tomate confite chorizo

Mini feuilleté, mini quiche, mini pizza

Mini chausson au fromage

Croustillant escargot

**Animation asiatique sur buffet :** mini beignet de crevette, mini samossas frit sur buffet avec leur condiment.



# Cocktail

## **Assortiment de verrines (3 pièces/pers)**

### **Exemple Verrines froides :**

- Tartare de tomate mozzarella buratta
- Siphon de pois, tartare de saumon fumée aux cébettes
- Tartare de St Jacques, lait de coco et citron vert
- Tartare de saumon à l'huile d'olives, citron vert et cébettes
- Tartare de dorade à l'huile de noisettes
- Mini pressé de canard au foie gras et légumes pickles

### **Exemple Verrines chaudes :**

- Velouté d'asperges à la truffe
- Mini cassolette de ris de veau
- Cuisse de pigeonneau confite, jus court
- Fondant de volaille au foie gras, jus court



## Entrées

Fraîcheur aux saumons jeunes pousses et ses légumes craquants

**Ou**

Pressé de canard au foie gras, moutarde violette du pays de Brive et oignons rouges  
pickles

**Ou**

Finger de foie gras mi-cuit bâtonnet de pommes Granny, chips de pain, gouttes de  
mangue et cerise

**Ou**

Fraîcheur de St-Jacques sur son velouté de petits pois et fèves, petits légumes craquants,  
mesclun et chips de pain aillé

**Ou**

Gaspacho revisité, quenelle de fromage frais aux herbes fraîches et tomates séchées,  
jeunes pousses et chips de pain

**Ou**

Cappuccino de pois à l'huile vierge, tourteau crémeux au citron confit, chips de pain et  
jeunes pousses

**Ou**

Tataki de thon marinade asiatique et sa mini brunoise de légumes, tagliatelle de légumes



## Plats

Suprême de volaille fermière contisé au beurre de truffe cuit basse température, sauce aux cèpes, compression de Ratte de Noirmoutier et petits légumes

**Ou**

Tournedos de paleron de boeuf du limousin confit, jus court, compression de Ratte de Noirmoutier et petits légumes

**Ou**

Cube de veau en cuisson longue, jus court truffé, compression de Ratte de Noirmoutier et petits légumes

**Ou**

Noisette de filet de veau du Limousin rôtie jus corsé aux pleurotes et truffes d'été, compression de Ratte de Noirmoutier et poêlée de légumes

**Ou**

Duo de veau Limousin : filet et ris de veau jus court truffé, compression de Ratte de Noirmoutier et petits légumes

**Ou**

Filet de bœuf du limousin confit, jus court, compression de Ratte de Noirmoutier et petits légumes

**Ou**

Ballotine de volaille fermière, farce fine aux trompettes de la mort et foie gras en basse température, puis rôtie au beurre d'herbes, jus court, compression de Ratte de Noirmoutier et petits légumes

**Ou**

Noisette de lotte contisée au chorizo Bellota, crème de langoustine et son risotto crémeux aux asperges vertes, tomates confites, cébettes et parmesan

***Autre garniture : Écrasé de pommes de terre à la truffe***



# Fromages

Ardoise de fromages affinés et son mesclun

**Ou**

Plateaux de fromage du bois d'Amalthée et son mesclun



## Desserts

Buffet de dessert : assortiments de différents entremets découpé sur buffet

**Ou**

Pièce montée et buffet de dessert

**Ou**

Buffet de dessert et pièce montée réalisée devant les invités par notre pâtissier

\*\*\*\*\*

***Buffet de café (fontaine à café en buffet, gobelet carton, touiller et sucre)***

***Pain et café offerts***



## Pour les enfants

### **Les entrées :**

- Assiette norvégienne : saumon fumé de Norvège, crème fraîche d'Isigny, citron et mini blinis
- Assiette italienne : tomates cerise, billes de mozzarella Buffalo et billes de melon et jambon de Parme, mini frites de gressins

### **Les plats :**

- Blanc de volaille, sauce suprême, tagliatelles fraîches
- Dos de cabillaud, beurre citronné, pommes de terre écrasées

### **Le dessert :**

Fondant au chocolat et crème vanille

### **Ou**

### **L'entrée :**

Melon Serrano

### **Les plats :**

- Nuggets sauce mayonnaise, pomme dauphine
- Bocal de penne bolognaise mozzarella et basilic
- Hamburger, pomme dauphine

### **Le dessert :**

Donut



## *Les prestataires*

**Pour restaurer vos prestataires, nous mettons à leur disposition une formule plateau repas composée d'une entrée, d'un plat, d'un dessert et en option d'un fromage.**



## Nos animations

### **Le chef grille devant vous :**

Gambas marinées au citron et romarin,

Mini chorizo espagnol mariné,

Petites seiches au chorizo marinées à l'huile d'olive citron vert et romarin

Joue de Sandre marinée, citron vert, ail et persil

Croque Deluxe (pain italien, jambon blanc truffé, comté 24 mois, crème d'Isigny à la truffe)

### **Option Plancha ou Brasero :**

Noix de St Jacques en marinade Chimichuzai

Cuisse de pigeonneau confite flambée au Cognac

### **Le foie gras mi- cuit :**

Découpé devant vous, le chef vous propose une dégustation de foie gras mi- cuit :

Mille-feuille mi- cuit et pain d'épices,

Mi- cuit au Monbazillac, accompagnés de mini pain aux fruits et figues confites

### **Stand Jambon Serrano**

Tranché devant les invités accompagné de ses condiments : tapenade, tartare de tomate et petit pains

### **Le sandwich des gourmands au brasero**



## Nos animations

### **ATELIER DÉCOUPE DE SAUMON**

Découpés devant vous, le chef vous propose une dégustation de saumons fumés maison :

-Gravelax (saumon frais mariné à l'aneth et aux baies roses, aux agrumes),

-Saumon fumé maison,

Accompagné de blinis, d'une sauce crème citron vert, huile d'olive au citron et piment d'Espelette.

### **ATELIER DE RAVIOLES FRAÎCHES**

Accompagnées de leur sauce aux cèpes.

### **ATELIER RISOTTO**

Réalisation devant les invités (avec nos woks induction) d'un risotto asperges vertes, pleurotes, parmesan et chiffonnade de Serrano.

### **ATELIER CARPACCIO**

Le chef vous propose de déguster des carpaccios de :

-Bœuf du limousin

-Saumon

-Thon

Accompagnés de différentes garnitures :

-Mozzarella Burrata,

-Artichauts à l'huile d'olive,

-Tomates cerise confites,

-Poivrons marinés.



## Nos animations

### **LE BANC À HUÎTRES**

Le chef vous propose une dégustation d'huîtres :

-Trois huîtres fines de clair d'Oléron,

***Ou***

-Trois huîtres de Cancale par personnes

### ***Accompagnées de :***

-Ses petits pains, beurre demie sel de la ferme de la Prade,

-Citron,

-Vinaigre d'échalotes,

-Perles de yuzu et de vinaigre

### **STAND DÉCOUPE DE JAMBON *Pata Negra Bellota affiné 36 mois***

Pièce de 7.5kg découpée sur buffet (pour une base de 200 personnes)

### **STAND DÉCOUPE DE JAMBON *Serrano affiné 12 mois***

Pièce de 6.5kg découpée sur buffet (pour une base de 80 personnes)



# Cocktail Dinatoire

## **Assortiment de lunches froids (6 pièces/pers)**

### **Exemple Lunchs Froids :**

Emulsion citron vert aneth sur blinis avec saumon ou crevette

Finger Nordique aux rillettes de thon, crabe

Emulsion tomates confites et bacon grillé sur blinis

Mini déclinaison de foie gras : mini opéra de foie gras, finger de foie gras et pistache

Croustillant sablé parmesan

Déclinaison de saumon, crevette et végétal

## **Assortiment de verrines froides (2 pièces/pers)**

### **Exemple Verrines froides :**

Tartare de tomate mozzarella buratta

Siphon de pois, tartare de saumon fumée aux cébettes

Tartare de St Jacques, lait de coco et citron vert

Tartare de saumon à l'huile d'olives, citron vert et cébettes

Tartare de dorade à l'huile de noisettes

Mini pressé de canard au foie gras et légumes pickles



# Cocktail Dinatoire

suite...

**Découpe de Serrano sur buffet accompagné de ses tranches de pains grillées, tartare de tomate, tapenade**

**Découpe de foie gras mi- cuit accompagnés de mini pain aux fruits et figues confites**

## **Animation Brasero :**

Croque de luxe (pain de mie italien, crème d'Isigny truffé, jambon blanc truffé et conté 24 mois )

Joue de cabillaud citron vert, persillade, huile d'olive

Seiche au chorizo

Tranche de mini chorizo ibérique

\*\*\*\*\*

## **Le plat : cuisson minute au brasero :**

Bavettes limousine en marinade : tomate, poivrons, piments, oignons.

Magret de canard en marinade orientale

Filet de volaille fermière en marinade orientale : cumin raz el hanout citron confit

Accompagné pommes grenailles confites et tomates confites

## **Ou**

Côte de bœuf ou entrecôte limousine (entre 750g et 1kg pièce) en marinade : tomate, poivrons, piments, oignons.

Cotes de veau limousine (entre 750g et 1kg pièce) en marinade aux poivre et baie roses

**Accompagné de légumes juste snacké, pommes grenailles confites et tomates confites**



# Cocktail Dinatoire

suite...

\*\*\*\*\*

Ardoise de fromages affinés et son mesclun

**Ou**

Plateaux de fromage du bois d'Amalthée et son mesclun

\*\*\*\*\*

Buffet de dessert : assortiments de différents entremets découpé sur buffet

**Ou**

Pièce montée et buffet de dessert

**Ou**

Buffet de dessert et pièce montée réalisé devant les invités par notre pâtissier

**Pain et café offerts.**



# Cocktail Dinatoire

*Pour les enfants*

## **Vin d'honneur enfant**

Mini quiche, mini pizza, feuilleté saucisse  
Assortiments de sucreries

### **Les Plats :**

- Blanc de volaille, sauce suprême, tagliatelles fraîches
- Dos de cabillaud, beurre citronné, pommes de terre écrasées

### **Le Dessert :**

- Fondant au chocolat et crème vanille

**OU**

### **Les Plats :**

- Nuggets sauce mayonnaise, pomme dauphine
- Bocal de penne bolognaise mozzarella et basilic
- Hamburger, pomme dauphine

### **Le Dessert :**

- Glace



# Repas du Lendemain

Crudités

Planche de charcuterie

Salade de riz

Melon et pastèque (selon saison)

Duo de viandes froides : poulet et rôti de porc

Assortiment de fromages : Saint-Nectaire, Brie, Cantal...

Assortiment de desserts : tarte aux pommes, tarte normande, tarte chocolat

**Ou**

Plancha : gambas grillées, seiches marinées puis bavette et morceaux de volaille marinés  
(à la minute), pomme grenaille sautées

Crudités

Planche de charcuterie

Salade gourmande (aiguillettes de poulet, saumon fumé, crevettes, tomates cerises,  
poivrons)

Melon à l'italienne (selon saison)

Pasta aux légumes craquants

Assortiment de fromages : st nectaire, brie, cantal...

Assortiment de desserts : tarte aux pommes, tarte normande, tarte chocolat, ile flottante,  
salade de fruits frais



## Brunch

Buffet de café, thé, chocolat et jus de fruits, eau plate et eau gazeuse

Assortiments de mini viennoiseries

Céréales, fromages blanc et fruits frais

Ardoise de carpaccio de bœuf parmesan mozzarella

Ardoise de charcuterie

Ardoise de saumon fumé et blinis

### **Pole induction :**

Œuf brouillé minute

Plancha : bacon, saucisse, mini brochettes de bœuf mariné

Risotto minute aux gambas et petits légumes

Ardoise de fromages et salade

Plateaux de mini salades de fruits et mini dessert



## Options

**Pour compléter votre dîner ou combler les envies des couche-tard, nous vous proposons :**

Des animations salés et sucrés, froides ou chaudes

Des ardoises de charcuteries ou de fromages

Des corbeilles de légumes ou de fruits

Un buffet sucré composé de tartelettes, choux, macarons....