

Apéritif et Buffet Italien 92 €

Assortiment de lunch froid (5 pièces par personne)

Exemple Lunch froid :

- Emulsion citron vert, aneth sur blinis avec saumon ou crevettes
 - Mini tapas
- Fingers croustillants aux quatre épices et sa mousse de poivrons et chèvre,
 - Focaccia farcie à la provençale
 - Mini clubs sandwichs revisités ...
 -
 - *****

✓ Ardoise de Charcuterie Italienne : Jambon de Parme, Coppa, Mortadelle, Pancetta

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

✓ Tomates Mozzarella

✓ Pasta aux antipasti

✓ Salade césars

✓ Carpaccio de bœuf au parmesan et ciboulette

✓ Tranche de rostello rôtie aux herbes

✓ Plateaux de fromages et son mesclun

✓ Buffet de dessert : tiramisu traditionnel, verrine de Pannacotta et son coulis de framboise

Le tarif comprend :

le pain.

Vaisselle : par personne (1 flûte, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 3 assiettes, 1 jeu de couvert)

Service : 1 chef cuisinier et 1 maître d'hôtel

Livraison et reprise de la vaisselle

Frais de déplacement

-Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

- A ajouter Forfait de 250 € Location salle de réception + terrasse + mobilier (jusqu'à 50 pax)



Brasero 88 €

cuisson minute au brasero :

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

Araignée de cochon fermier en marinade : carvi, herbes aromatiques, citron

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

Accompagné de légumes juste snacké, 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 cochon fermière (entre 500g et 750g pièce) en marinade : carvi, herbes aromatiques, citron

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

Supplément pour cette formule : 8 € par personne

Bar à fruits et ananas rôtie au brasero et pêche flambée glace vanille

Le tarif comprend :

le pain,

Vaisselle : par personne (1 flûte, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 2 assiettes, 1 jeu de couvert)

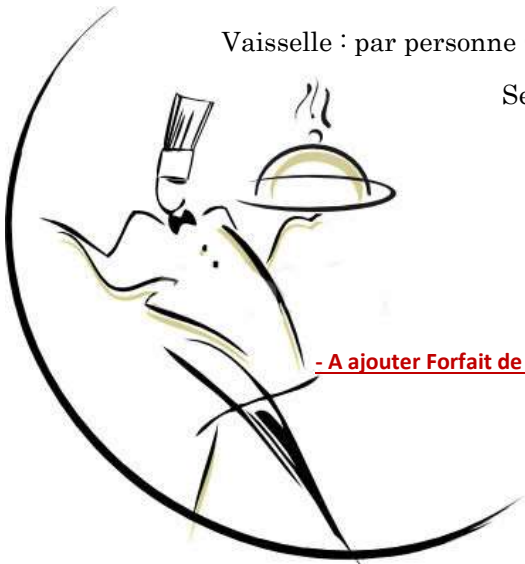
Service : 1 chef cuisinier et 1 maître d'hôtel

Livraison et reprise de la vaisselle

Frais de déplacement

-Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

- A ajouter Forfait de 250 € Location salle de réception + terrasse + mobilier (jusqu'à 50 pax)



Apéritif et Menu 110 €

Assortiment de lunch froid (5 pièces par personne)

Exemple Lunch froid :

- Emulsion citron vert, aneth sur blinis avec saumon ou crevettes
 - Mini tapas
- Fingers croustillants aux quatre épices et sa mousse de poivrons et chèvre,
 - Focaccia farcie à la provençale
 - Mini clubs sandwiches revisités ...

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

Noisette de filet de veau du Limousin rôtie jus corsé aux pleurotes et truffes d'été, gâteaux de pommes de terre écrasées à l'huile de truffe et petits légumes d'été

Ou

Suprême de volaille fermière label rouge des landes contisé au foie gras cuit basse température, sauce aux cèpes, gâteau de pommes de terre et poêlée de légumes

Ou

Filet de bœuf du Limousin poêlée sauce porto truffée, gâteaux de pommes de terre écrasées à l'huile de truffe et petits légumes d'été

Assiette gourmande (sablé framboise, mini baba bouchon, tartelette feuillantine chocolat, crème brûlée à la vanille bourbon, tiramisu sablé fraise et un gâteau PASTIS

Le tarif comprend :

le pain,

Vaisselle : par personne (2 flûtes, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 3 assiettes, 2 jeux de couverts)

Service : 1 chef cuisinier et 2 maîtres d'hôtel

Livraison et reprise de la vaisselle

Frais de déplacement

-Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

- A ajouter Forfait de 250 € Location salle de réception + terrasse + mobilier (jusqu'à 50 pax)



Menu Mariage 170 €

COCKTAIL

Assortiment de lunches chauds et froids (6 pièces/personne)

Lunchs froids :

- ✓ Emulsion citron vert aneth sur blinis avec saumon ou crevette
 - ✓ Mini tapa
- ✓ Emulsion tomates confites et bacon grillé sur blinis
 - ✓ Mini club sandwich revisité...

Lunchs chauds :

- ✓ Mini cannelé tomate confite chorizo
 - ✓ Mini cannelé ail curry
- ✓ Mini clafouti parmesan tomate et bacon
 - ✓ Mini samossa
- ✓ Mini beignet de crevette ...

Assortiment de verrines (3 pièces par personne)

Verrines froides :

- ✓ Tartare de tomate mozzarella Burrata
 - ✓ Emulsion basilic et chips de Serrano
- ✓ Crémeux de petits pois à la menthe petits légumes craquant et mini croustons à l'huile d'olive
 - ✓ Mini assiette de truite fumée maison et ses chips de pain
- ✓ Carpaccio de magret de canard mini légumes et huile de truffes ...

Verrines chaudes :

- ✓ Velouté d'asperges vertes, crémeux de chèvre frais
- ✓ Œufs brouillés piperade façon basquaise, brunoise de Serrano
- ✓ Tourteau aux épices douces, mousseline de patates douces et pamplemousse
 - ✓ Velouté de choux fleur, rillettes de cabillaud au curry
- ✓ Cassolette de ris de veau au porto, brunoise de grenaille
 - ✓ Estouffade revisitée siphon de carottes des sables
- ✓ Tarte tatin et son escalope de foie gras poêlé réduction de balsamique



Nos Animations

Animation Plancha :

Le chef grille devant vous, différentes brochettes de poisson, mollusque, crustacé et viandes marinés :

- ✓ Gambas marinées au citron et romarin, cube de mangue
 - ✓ Cubes de thon saveur Asiatique
- ✓ Petites seiches marinées à huile d'olive citron vert et romarin
 - ✓ Joue de raie marinée, citron vert, ail et persil

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 et figues moelleuses, accompagnés de mini Michou figue, de mangue fraîche et de confiture de figues

Stand Jambon Serrano

Tranché devant les invités

Ficelle géante

- ✓ Ficelle géante et sa farce fine pied de cochon revisité à la moutarde à l'ancienne et son foie gras mi- cuit aux baies roses

★ Exemple de lunchs et de verrines que nous réalisons, celles-ci peuvent changer selon la saison ainsi que les produits que nous recevons. Idem pour la plancha



NOS ANIMATIONS EN PLUS OU EN REMPLACEMENT

ATELIER DECOUPE DE SAUMON (4 € par personne)

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

- ✓ Gravelax (saumon frais mariné à l'aneth et aux baies roses),
- ✓ Saumon fumé maison,
- ✓ Filet de truite fumée maison servi,

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

ATELIER DE RAVIOLES FRAICHES (3 € par personne)

Accompagnées de leur sauce aux cèpes.

« LA TOMATE DANS TOUS SES ETATS » (3 € par personne)

- ✓ Caviars de tomate cœur de bœuf, mozzarella Burrata,
- ✓ Gaspacho revisité glace tomate et espuma basilic

ATELIER RISOTTO (4 € par personne)

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



ATELIER CARPACCIO (4 € par personne)

Le chef vous propose de déguster des carpaccios de :

- ✓ Bœuf du limousin
- ✓ Saumon
- ✓ Morue
- ✓ Thon

Accompagnés de différentes garnitures :

- ✓ Mozzarella Burrata,
- ✓ Artichauts à l'huile d'olive,
- ✓ Tomates cerise confites,
- ✓ Poivrons marinés.

LE BANC A HUITRES (4 € par personne)

Le chef vous propose une dégustation d'huitres :

- ✓ Trois huitres fines de clair d'Oléron,
- Ou

- ✓ Trois huitres 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 DECOUPE DE JAMBON Pata Negra Bellota affiné 36 mois

(4 € par personne)

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

STAND DECOUPE DE JAMBON Serrano affiné 12mois (4 € par personne)

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



LE DÎNER

Mise en bouche

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

Noisette de filet de veau du Limousin rôtie jus corsé aux pleurotes et truffes d'été, gâteaux de pommes de terre écrasées à l'huile de truffe et petits légumes d'été

Ou

Suprême de volaille fermière label rouge des landes contisé au foie gras cuit basse température, sauce aux cèpes, gâteau de pommes de terre et poêlée de légumes

Ou

Finger de magret de canard rôti au romarin façon Rossini, jus aux épices brunes et sa polenta crémeuse au poivre de Voatsiperifery et petits légumes poêlés.


Ardoise de fromages affinés et son mesclun

Ou

Plateaux de fromage du bois d'Amalthée et son mesclun (3 € par personne)

Pièce montée (2 choux par personne) et buffet d'entremets

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



Ce tarif comprend : Nappage, verrerie, vaisselle, livraison et reprise vaisselle

Service sur la base d'1 chef cuisiner, 1 maître d'hôtel et 1 serveur

Frais de déplacement

-Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

- A ajouter Forfait de 250 € Location salle de réception + terrasse + mobilier (jusqu'à 50 pax)

Options

Menus Enfant

20 € par enfant

Les Entrées

- ★ Assiette norvégienne : Saumon fumé de Norvège, crème fraîche d'Isigny, citron et mini blinis
- ★ Assiette Italienne : Tomates Cerise, billes de mozzarella Buffala 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

Les Desserts :

- ★ Fondant au chocolat et crème vanille

14 € par enfant

Entrée

- ★ Melon Serrano

Les Plats :

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

Desserts :

- ★ Glace



Brunch 75 €

- ✓ 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 charcuterie
 - ✓ Ardoise de saumon fumé et blinis

Pole induction :

- ✓ Œuf brouillé minute
- ✓ Plancha : bacon, saucisse
- ✓ Risotto minute aux gambas et petits légumes
 - ✓ Ardoise de fromages et salade
- ✓ Plateaux de mini salades de fruits et mini dessert

Le tarif comprend :

- Vaisselle : 2 assiettes, 1 jeu de couvert, verre à eau et à vin le nappage et serviette en papier tissé :
 -
 - Personnel : 2 personnes sur place de 10h à 16h
 - Livraison et reprise de la vaisselle
 - Frais de déplacement

- A ajouter Forfait de 250 € Location salle de réception + terrasse + mobilier (jusqu'à 50 pax)



Carte des vins

Nous vous proposons des Vins et Domaines familiaux du sud ouest
sélectionnés avec soin afin de vous proposer un accord mets vins cohérent...

Julien de Savignac-Grands vins de Bergerac-Famille Montfort/Monbazillac

Bergerac Rouge	Julien de Savignac rouge	21 €
Bergerac Rosé	Julien de Savignac rosé	21 €
Bergerac Blanc	Julien de Savignac blanc	21 €
Rosette	Julien de Savignac	24 €

Château Briand-Ribagnac-Amélie et Cédric Bougues/Cayre/Montfort

Bergerac Rouge	Château Briand rouge	34 €
Bergerac Rosé	Château Briand rosé	23 €
Bergerac Blanc	Château Briand blanc	28 €

Château la Tour des Gendres-Domaine Albert de Conti

Côtes de Bergerac Rouge	La Gloire de mon père	44 €
-------------------------	-----------------------	------

Champagne Taittinger

62 €

