



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 lunchs 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....