

## Menu n°01 « 2017 »

### **SOUPE CHAMPENOISE OU KIR + JUS D'ORANGE + PERRIER**

#### **Cocktail (4 pièces par personne) :**

Assortiment de fours feuilletés chauds + gâteaux apéritifs + olives

**ENTREES :** Salade Frisée aux Gésiers Confits et Médailon de Foie Gras sur Taost Brioché  
ou Eclair de Gambas marinées citron-piment Espelette, avocat et tartare de tomate  
ou Tulipe de Saumon frais à l'estragon  
ou 1000 Feuilles de Foie Gras et Pain d'épices

\*\*\*

**PLATS CHAUDS :** Cuisse de Canard à l'Orange, Gratin de P.D.T. et Tomate Provençale  
ou Suprême de Pintadeau aux pommes sauce Cidre, purée maison et pomme rôties  
ou Magret de Canard au Miel, pommes grenailles et tomate provençale  
ou Suprême de Volaille farcie aux champignon, sauce forestière, riz pilaf et gratin de courgette  
ou Dos de Saumon sauce vierge, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive, tomates cerises confites  
ou Volcan de Daurade Royale (en feuilletage) sauce vin blanc, riz pilaf et gratin de courgette  
ou Duo de Rouget et Bar sauce Curnonsky au Beurre Citronnée , riz pilaf et gratin de courgette

\*\*\*

**FROMAGE :** Brie de Meaux et Chèvre, Bouquet de Salade

\*\*\*

**DESSERTS :** Tarte tatin et boule de glace vanille  
ou Crème brûlée à la Vanille  
ou Opéra accompagné de crème Anglaise  
ou Gros Macaron au chocolat

\*\*\*

**BOISSONS :** Vins : Sauvignon Blanc et Côt Rouge, 1 bouteille pour 4 pers + Eaux plate et gazeuse / Café à table

\*\*\*\*\*

**Menu à 30.00 € T.T.C. par Personne**

**Ce Tarif Comprend :**

Le Menu, Livraison, Nappages et Serviettes papier, ménagère complète hors tables et chaises, envoi en cuisine et service pour la durée du repas (jusqu'au café – 7h de présence maximum).

Heure Supplémentaire de Jour 28 €, Par Heure commencée et par serveur

**Commande minimum pour 30 personnes**

## Menu n°02 « 2017 »

### **SOUPE CHAMPENOISE OU KIR + JUS D'ORANGE + PERRIER**

#### **Cocktail (6 pièces par personne) :**

Canapés Assortis de saison + Assortiment de fours feuilletés chauds + gâteaux apéritifs + olives

**ENTREES :** Terrine de Foie Gras de Canard, gelée au Porto et pain d'épices  
ou Bodéga de Gambas, avocat et tartare de tomate  
ou Salade des dames landaises (Magret, Foie Gras, Vinaigrette aux Framboises)  
ou Médaille de Saumon froid et sauce verdurette

\*\*\*

**TRAITS D'UNION :** Sorbet Poire Arrosé d'Alcool de Poire ou Sorbet Pomme arrosé de Calva

\*\*\*

**PLATS CHAUDS :** Rôti de Veau sauce Calvados, Purée de P.D.T. et Tomate Provençale  
ou Suprême de Pintadeau aux Foie Gras, Gratin Dauphinois et Tomates cerises  
ou Magret sauce Marchand de Vin, pommes grenailles et tomate provençale  
ou Bœuf Wellington (Bœuf, Duxelle, Epinard en Chausson) sauce Madère, Fagot de Haricot Vert  
ou Dos de Saumon sauce vierge, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive, tomates cerises confites  
ou Volcan de Daurade Royale (en feuilletage) sauce vin blanc, riz pilaf et gratin de courgette  
ou Duo de Rouget et Bar sauce Curnonsky au Beurre Citronnée, riz pilaf et gratin de courgette

\*\*\*

**FROMAGE :** Brie de Meaux et Chèvre, Bouquet de Salade

\*\*\*

**DESSERTS :** Tarte tatin et boule de glace vanille  
ou Crème brûlée à la Vanille  
ou Opéra accompagné de crème Anglaise  
ou Gros Macaron au chocolat

\*\*\*

**BOISSONS :** Vins : Bordeaux Blanc et Rouge, 1 bouteille pour 4 personnes + Eaux plate et gazeuse / Café à table

\*\*\*\*\*

**Menu à 36.50 € T.T.C. par Personne**

**Ce Tarif Comprend :**

Le Menu, Livraison, Nappages et Serviettes papier, ménagère complète hors tables et chaises, envoi en cuisine et service pour la durée du repas (jusqu'au café – 7h de présence maximum).

Heure Supplémentaire de Jour 28 €, Par Heure commencée et par serveur

**Commande minimum pour 30 personnes**