

## ENTREES

### ENTREES FROIDES

- \*Rosace de carpaccio de jacques et de lotte servie avec sa crème de cèpes
- \*Mousse de fromage blanc au citron, carpaccio de st jacques et saumon fumé extra
  - \*demi melon et fruits rouges macérés au vieux pineau
  - \*mille-feuille de foie gras aux pommes caramélisées au vieux pineau
- \*Foie gras mi- cuit au vieux pineau accompagné de chutney de fruits et confiture d'oignons
  - \*Salade périgourdine au foie gras mi- cuit au vieux pineau
- \*tatin de tomate et ses queues de gambas sans peau marinées huile de sésame et vinaigre de mangue vanille
  - \*Salade Périgourdine géante (Magret Fumé, Manchon Confit et Grillé, Gésiers Confits, Pignons de Pins, Salade et sa Vinaigrette de Noix framboise, Toast Grillé et son foie gras mi- cuit)
- \*Petite mousse d'avocat et de tomate à la vinaigrette crémée d'asperges
- \* Assiette composée (melon émincé, tomate cerise et boule de mozzarella, tartare de légumes citron et basilic, radis boule, rilette de canard, foie gras maison, boudin aux pommes et confitures d'oignons)
- \*terrine d'ailes de raies aux piquillos, dès de saumon, rouget, pommes de terre rose, fève sur lit de roquette, son coulis béarnaise
- \*Assiette carpaccio fraîcheur ( brunoise d'orange, pamplemousse, tomate, avocat, courgette verte dans son cercle de courgette jaune surmontée de boules de melon, d'un carpaccio de carottes et radis et herbes fraîches)
- \*Assiette marine (beignets de calamars, crevettes, anchois frais marinés, moules ravigotes, saumon fumé)
  - \*Buffet de fruits de mer : 3 huitres/pers, bulots, crevettes roses avec aïoli, mayonnaise, citron, vinaigre d'échalotes
- \*Assiettes festives terre et mer (terrine de st jacques, lotte et sa sauce, terrine de pressé de joue de bœuf au foie gras et confiture d'oignons)
- \*Salade de rouget et d'encornet farci accompagné de sa salade de pomme de terre à la ciboulette et moutarde de miel
  - \*Assiette de trois terrines (st jacques, piquillos et courgette, boudin blanc au pineau) (peut être servi chaude ou froide)
- \*Assiette de réductions provençales (flan d'aubergine et coulis de tomate, soupe froide de courgette, petite ratatouille froide, cake au olive noire à la grecque, glace tomate et basilic)
  - \*Assiette du mangeur charentais (feuilleté aux œufs brouillés au chèvre frais, toast grillé à la confiture d'oignons et boudin au oignons, terrine de roquefort au vieux pineau, flan d'asperges)
- \*Assiette de trois mini terrines terre et mer (truite à l'armoricaine, flan de courgette et terrine du sud-ouest)
- \*Assiette de fruits de mer géante (4 huîtres n°2, 4 gambas royal, 1/2 tourteau, petites crevettes grises et roses, bulots, Bigorneaux, coques...)
  - \*Pressé de foie gras, de confit et de tomates confites au coulis balsamique
- \*assiette charentaise fermière (cou farci, farci poitevin, confit de manchon de

canard, graton de 'Cédric, galantine de canard, petite salade aux noix, confiture d'oignons)

### ENTREES BUFFET

(Pour faire un buffet copieux et varié, faites votre choix sur 5 entrées minimum parmi la liste suivante)

- \* Buffet d'entrée aux trois thèmes (Chinois, marin, charentais)
- \*Salade de conchigliatelles aux fruits de mer , poisson à la sauce cocktail tomatée
  - \*Salade sicilienne (semoule aux herbes, tomates confites, poivrons cuits, maïs nain, feta, mozzarella, basilic, œuf, vinaigrette balsamique)
  - \*Saumon sur le ventre farci et nappé de sauce blanche au pineau
- \*Salade du sud (tomate, mozzarella, feta, olives noires, vinaigrette balsamique)
- \*Saumon sur le ventre farci et nappé de sauce blanche au pineau Salade mexicaine (mini saucisses, blanc de volaille et bœuf mariné, oignons, poivrons, riz, faritas)
  - \*Bouquet de crevettes et aïoli
- \*Assortiment de charcuterie ( terrine bretonne + jambon de Bayonne+ rosette de lyon +rillette du mans)
  - \*Terrine de poisson et son aïoli
- \*Salade pomme de terre au confit de canard, gésiers, saucisse fumé, oignons à la moutarde au miel
  - \*Piémontaise à la mortadelle
  - cocotte de lotte au champagne sur ses légumes safran
  - \*Salade la vrai niçoise
  - \*Salade italienne
- \* Salade de fettuccini aux deux saumon, crème yogourt citron aneth
- \*Salade pomme de terre au confit de poule, gésiers, saucisse de Morteau, oignons à la moutarde de Meaux
  - \*Salade sicilienne (semoule aux herbes, tomates confites, poivrons cuits, maïs nain, feta, mozzarella, basilic, œuf, vinaigrette balsamique)
  - \*Saumon sur le ventre farci et nappé de sauces crustacées
- \*Salade du sud (tomate, mozzarella, feta, olives noires, vinaigrette balsamique)
  - \*Terrine campagne et rillettes d'oie
- \*Présentation des différentes régions de France au travers de leurs salaisons: Jambon de Bayonne, Rillettes du Mans, andouille de vire, Coppa corse, Jambon de paris, Saucisson sec des Alpes, Jésus de Lyon, terrine bretonne, boudin des Charente,- saumon fumé accompagné de crème fraîche à l'aneth, oignons ciselés et citrons
- \*Salade périgourdine et petit toast au foie gras mi- cuit au grand marnier maison
  - \*Terrine du pêcheur à l'aïoli
- \*Terrine de pomme de terre au confit et aux gésiers à la moutarde de maux

### ENTREES CHAUDES (les poissons peuvent aussi être servi en plat principal)

- \*nage d'un soufflé de crabe et sa bisque d'étrilles
- \*1/2 homard dans sa coque à la crème de crabes verts ou coulis aux herbes

fraîches

- \*Ris de veau pané et ses tomates confites à la vinaigrette Crème de framboises
  - \*Filet de sandre aux st jacques et saumon frais mariné au jus de pineau
  - \*Salade périgourdine au foie gras mi- cuit au vieux pineau
- \*cabillaud sur peau sur sa purée de poivron doux au piment d'Espelette sur son tian
  - \*thon marine sauce soja et sa crème de chorizo et ses petits légumes pesto
- \*Salade Périgourdine géante (Magret Fumé, Manchon Confit et Grillé, Gésiers Confits, Pignons de Pins, Salade et sa Vinaigrette de Noix framboise, Toast Grillé et son foie gras mi- cuit)
  - \*soufflé de sole sur son riz aux légumes crémeux
- \*Brochette de poissons impériale sur lit de poireaux et de fenouil au beurre blanc d'herbes fraîches
  - \*Pavé de saumon rôti sur lit de lentilles au beurre rouge
- \*Duo de saumon (rôti et en tartare aux herbes), beurre blanc à l'aneth et croustillant au parmesan
- \*Dôme de saumon à la mousse de st jacques et poisson beurre d'herbes sur fin flan de courgettes
  - \*Saumon cuit à l'unilatéral et son beurre rouge sur julienne de fenouil
- \*Pavé de saumon rôti sur lit de lentilles au beurre blanc aux herbes ou au beurre rouge
- \*Dôme de mousse de saumon et mousse de st jacques, poisson sur lit de petits légumes et beurre blanc aux herbes fraîches
  - \*Bar aux cagouilles
  - \*cassolette de cabillaud et pétoncles au vin doux de bordeaux
  - \*aumônière de la pêche du jour à la normande
  - \*Fin feuilleté de st jacques, sauce poireaux et sa julienne
- \*Profiteroles d'escargots à la crème d'ail douce sur lit de mâche
- \*Duo de lotte et de st jacques à la crème de vieux pineau dans coque craquante
  - \*La moitié d'un homard poché et gratiné aux jus de morilles et d'écrevisses
- \*trio de poissons sur son flanc de caviar d'aubergine et son coulis beurre blanc citron-aneth
  - \*Petite poêlée de lotte et st jacques au coulis de vieux pineau dans sa coque craquante
  - \*Nage de st jacques à la crème de vieux pineau, éclats de fève et cèpes
  - \*Filet de saint pierre sur flan de courgette au beurre d'écrevisses
- \*Filet de sandre à la crème de safran accompagné de st jacques, de moules et coulis de safran
  - \*Filet de sandre sur tagliatelles de légumes à la crème safran vanille
- \*Filet de sandre sur mousseline de patates douces ( ou tagliatelles de légumes) au coulis de safran vanille
  - \*Filet de cabillaud à la purée de patate douce et coulis agrumes
  - \*Filet de maigre et sa purée de roseval au chèvre frais et coulis d'étrilles
- \*assiette de réductions (Moules et pétoncles au coulis de safran, Compotée de tomate à l'ail et mozzarella de bufflonne, Toast de foie gras au chutney de fruits, Saumon frais mariné aux herbes, agrumes et sa pipette de jus de citron, Banderille

omelette poivrons, olive noire et chorizo,  
St jacques à la tahitienne)

### **PLATS**

Filets de pigeonneaux farcis à la duxelles de cèpes  
Ballotine de caille farcie gasconne au coulis de fruits rouges ou à la crème de foie gras  
filet de caille en fine panure sur son blinis de pomme de terre  
Rizzoto aux éclats de champignons et « sot l'y laisse » confits de dinde au coulis pesto rouge  
Cochon de lait farci et rôti  
Suprême de pintade farci au foie gras et sa crème de pleurotes  
Suprême de pintade farci aux st jacques et crème d'agrumes  
Suprême de pintade braisé au vieux pineau et pomme caramélisées farcies sous peau  
Parmentier de pintade (ou de canard) aux champignons et son coulis de cèpes  
Volaille farcie à la duxelles de champignons et farce périgourdine au coulis foie gras  
Filet de poulet en rouleaux farci à la crème de fromage et émincé d'asperges et son jus de verdure  
Filet de volaille farcie aux st jacques et éclats de cèpes au coulis asperges  
Filet de canette cuit au miel et son jus  
Gourmandin d'aiguillettes de poulet, sa farce fine et ses pommes fruits, sauce au cidre  
Demi-magret de canard gras et son jus aux éclats de cèpes  
Confit de canard grillé à la mie de pain d'épices et son jus de truffes  
Cuisse de canard braisé « façon confit » à la gasconne et coulis bordelaise  
Filet mignon de porc aux infusions de fruits rouges sur un émincé de betteraves et d'oignons  
Filet mignon de porc en croute croustillante au jus de miel ou framboisine  
Souris d'agneau braisée au thym et vieux pineau  
Tonneaux de filet de bœuf ( ou en croûte) coulis aux infusions de pépite de foie gras  
Sauté de joue de bœuf aux trompettes de la mort façon bordelaise  
Noix de jambon braise au miel et vieux pineau  
Sauté de veau à l'orange  
Filet de bœuf coulis de cèpes et foie gras  
Tournedos de bœuf  
Filet de bœuf au bordeaux et echalottes confites  
Corolle de st jacques sur lit de lentilles du puy et gallette de pomme de terre à la crème de safran  
Mille feuilles de st jacques et foie gras dans son jus  
Gigolettes de caille farcies à la crème de porto et jus de choux rouge  
Demi pigeonneaux farci au foie gras entouré de choux et son jus  
Mille feuilles de st jacques et de ries de veau et sa mousseline de cèpes

### GRILLADES

Tranche de rôti de bœuf cuit au gros sel de Noirmoutier  
Magret de canard (1 pour 3 pers)  
Brochettes de volaille aux épices

### COCOTTE

Cocotte de mini-ratatouille et de sot l'y laisse de dinde confit et coulis piquillos  
Cassolette de girolles à l'émincé de volaille et crème de vieux pineau  
Cocotte de « sot l'y laisse » de dinde confits sur rizotto champignon au pesto  
rouge

### LEGUMES

Gratin de pomme de terre  
Flan de carottes des sables  
Turban de courgette farcie aux légumes  
Purée de pomme de terre  
Mini Ratatouille  
Poêlée de légumes verts croquants  
Abricot rôti  
Flan aux deux légumes  
Poêlée de champignons  
Grosse pomme de terre au four, crème ciboulette  
Flan de butternut inclusion de champignons crémeux

### FROMAGES

Aumônière de bleu aux poires  
Aumônière de brie de meaux à la julienne de poireaux  
Brie de meaux pané  
Assiette de brebis et sa confiture  
Brebis de la vallée d'aspe  
Tome de savoie lait cru  
Saint nectaire lait cru  
Brie de mangis lait cru  
Roblochon lait cru  
Cheddar 7 mois d'affinage  
Gruyère lait cru  
Sainte maure  
Chabichou

L'assiette sera accompagnée de salade de jeunes pousses

### DESSERTS :

- \* Assortiment de deux desserts des mariés aux choix
  - \* Mousse de fruits exotiques,
  - \* Croustillant chocolat
  - \* Mousse délice de fraise
    - \* Fraisier
    - \* Framboisier
    - \* Poirier
    - \* Pécher
  - \* Fruitier rouge
  - \* mousse orange
  - \* mousse pommes caramélisée
  - \* mousse chocolat et caramel
  - \* mousse poire orientale
  - \* Mousse abricot et chocolat
- \* Mousse mangue, gelée de fraise, mousse chocolat blanc
  - \* Mousse caramel
  - \* Tarte citron (ou meringué)
  - \* Tarte tatin
  - \* Tarte aux fraises
  - \* Amandine poire et pomme
  - \* Wedding cake au choix

*Mousse à base de fruits ou  
chocolat additionnée d'une crème  
délicatement fouettée*

*- Chocolat*

*- Chocolat noisette croustillant*

*- Framboise*

*- fraise*

*- Mangue*

*-tiramisu*

*-Praliné*

*-Spéculos*

*-Vanille, éclat de caramel et éclat de  
praliné*

*entremets : une crème mousseline  
aérée agrémentée de morceaux de  
fruits*

*- Ananas*

*- Pêche*

*- Fraise*

*- Framboise*

*- Poires orientales*

*- mures*

*- pommes aux éclats de caramel*

*\*Pièce montée*

*\*Buffet de desserts de mignardises au choix :*

*mini crème brûlée, mini mousse , Verrine mousse poire, mousse caramel beurre  
salée et grain pralin, Tartelette marmelade fruits rouges, Tartelette pomme poire*

crumble, Verrine mousse ananas et sa compotée de fruits vanille, Sucette choux crème mousseline enrobé chocolat, Verrine mousse fruits rouges, sucette mini choux chantilly chocolat,

1. tartelette ganache chocolat, tartelette pomme-poire crumble, Mini baba au rhum chantilly, Verrine mousse crème brûlée et mousse chocolat, mini sablé breton et son fondant, Tartelette citron meringué

## **BUFFET MARIAGE**

### **ENTREES :**

- Pain de poisson à l'armoricaine et sa sauce béarnaise*
- Salade baltique (tartare de courgette, éclats de spaghetti à l'encre de seiche, fenouil, saumon fumé, saumon frais, moules, jus de citron, huile d'olive)*
- Terrine de joue de bœuf au foie gras*
- Salade mexicaine (viandes émincées, épices mexicaines, oignons, poivrons, pâte, sauce tartare)*
- Salade de perle marine au jus de citron et huile d'olive*
- Piémontaise aux fruits de mer ou mortadelle*
- Salade de riz niçoise (riz, thon, olive farci poivron, tomate, œuf)*
- Salade vigneronne (lentilles, lardons, jambon, carottes boules, raisins)*
- Salade asiatique (soja, poivrons rouges cuits, baby corn, carottes boules, pousse de bambous,...)*
- Salade californienne (pamplemousse, orange, crevettes, avocat)*
- Salade cole-slaw (choux blanc, cèleri boule, pomme fruit, carotte marinée dans une sauce sucrée et salée)*
- Salade italienne (semoule herbes, feta, mozzarella, olives marinées, vinaigrette balsamique, basilic)*
- Terre marine (terrines de la mer, saumon fumé et leurs sauces, tartare de poissons au citron vert, poisson à la tahitienne)*
- Salade cabri (salade, oignons rouges cuits, lardons, mini chèvres panés, croûtons)*
- Salade des bois (lardons, champignons, gésier, ciboulette, vinaigrette)*
- Salade du sud (tomate, mozzarella, feta, olives noires, vinaigrette balsamique)*
- Salade sicilienne (semoule aux herbes, tomates confites, poivrons cuits, maïs nain, feta, mozzarella, basilic, œuf, vinaigrette balsamique),*
- Saumon sur le ventre farci et nappé de sauce blanche au pineau,*
- Guacamole au thon et ses nachos,*
- Palette de charcuterie (rosette, chorizo viande, rillettes, assortiment de terrine, jambon blanc*
- Le foie gras mi- cuit, confiture d'oignons et chutney de fruits*
- Champs de melon charentais et autres fraîcheurs (en saison),*
- Salade pomme de terre au confit de canard, gésiers, saucisse fumée, oignons à la moutarde de Meaux)*
- Salade crétoise (riz, olive verte, chorizo, ratatouille, mozzarella, ail, vinaigrette citron crème ou nature)*

*Arbre de légumes crus et ses sauces,  
Salade crudifolie (soja, carottes râpées, betteraves, cœur de palmiers)  
Potage au choix  
Gaspacho au choix  
Terrine de pomme de terre aux gésiers et aux échalotes maison,  
Terrine de porc maison au cognac,  
Fettuccini au saumon et truite fumé sauce aux herbes et huile d'olive,  
Salade de fusilli au poulet et petits légumes sauce tatares,  
Bouquet de crudités et ses 3 sauces,  
Terrine de bœuf mode,  
Bouquet de crevettes et ailoli  
Salade hawaïenne (poulet, fusilli, ananas, oignons, poivron)  
Salade grecque (oignons et poivron cru, concombre, persil, menthe, feta, olive,  
tomate)  
Salade semoule aux agrumes et raisins  
Taboulé à la menthe  
Salade de langue de bœuf aux pommes de terre  
Assortiment de crudités*

**PLATS :**

*Pilons et ailes de poulet à la mexicaine  
Encornets farcis en sauce tomate et olives (froid ou chaud)  
Tajine poulet et agneau aux pruneaux, olives et raisins caramélisés (chaud)  
Épaule d'agneau farcie aux pruneaux oignons et aux herbes (froid ou chaud)  
Gigot aux herbes et moutarde  
Gratin de volaille et de légumes à la crème de bleu de Bresse (chaud)  
Assortiment de 3 viandes froides (bœuf mignonette, poulet façon basquaise, porc  
moutarde au miel) (froid)  
Noix de jambon braisé au miel et au pineau (chaud ou froid)  
Curry d'agneau aux pruneaux et raisin  
Coq au vin lié au sang  
Sauté de bœuf à la bordelaise et aux cèpes  
Filet de lotte à la crème de roche  
Couscous maison ou Paella maison  
Rôti de veau braisé aux tomates et champignons  
Colombo de poulet coco  
Assortiment de brochettes (bœuf à la mexicaine, porc à l'orientale, poulet aux  
herbes et citron, magret aux baies roses)  
Sauté de canard façon blanquette aux trompettes des morts et grenailles en  
chemise au sel de Guérande et huile d'olive  
Sauté de sanglier à la bière brune et aux carottes boules glacées et son flan de  
butternut  
Filet de volaille farcie aux pommes sous la peau crème cidre et flan de  
champignons*

DESSERTS :

*Fondant au chocolat et sa crème anglaise au café (ou nature vanille)*

*Tarte pomme crumble*

*Crumble aux fruits rouges ou aux fruits exotiques*

*Salade de fruits exotiques au sirop de litchi*

*Tarte bourdalou*

*Tarte au citron meringue o*

*Tarte aux poires et myrtilles à la crème d'amande*

*Mousse d'ananas et de bananes*

*Mousse chocolat et banane*

*Mousse chocolat et caramel*

*Gâteau fromager et sa confiture de myrtilles*

*Riz au lait o*

*Mousse chocolat*

*Flan pâtissier à la vanille ou aux pruneaux*

*Crème caramel*

*Tiramisu café ou framboise*

*Fromage blanc et confitures*

**COCKTAIL MARIAGE**

BOISSONS ALCOOLISEES

punch des îles ou pétillante, soupe pétillante, sangria rouge ou blanche, cocktail californien (rose, pamplemousse, jus d'orange), cocktail charentais (cognac, sirop d'orange, Schweppes), cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de pêche, limonade) , mojito , pineaujito,

CHAMPAGNE THOMAS HATTE

Brut classique 14.5€/bte

Prestige 17€/bte

BOISSONS NON ALCOOLISEES

\*Coca zéro, jus de fruits, eau plate, eau pétillante, thé à la pêche, bar à sirops

GRIGNOTAGE

\*bocaux provençaux (tapenade, anchoïade, caviar d'aubergine)

\*arbre de légumes (carottes, tomates cerise, cèleri, radis.....)

\*quartier de melons à la menthe ciselée

\*chips de légumes frits

REDUCTIONS SALEES froides

\*Petits choux : mousse jambon emmental fleur de paprika,

\*Petits choux : mousse poulet tartare

\*Petits choux : mousse saumon fumé crème ciboulette

\*Petits choux : mousse gésier confiture d'oignon

\*Wraps : fromages aux herbes jambon vendéen

\*Wraps : roulé mexicain,

\*Wraps : roulé saumon fumé crème aneth citron et salade iceberg

- \*Mini tapas : omelette oignon poivron piquée avec tranche de chorizo viande et olive noire à la grecque
  - \*Mini tapas : tartine de pain grille ratatouille et caviar d'aubergine,
    - \*Mini tapas : tortilla et compotée de tomate
    - \*Mini tapas : brandade de morue
    - \*Mini tapas : mini paella froide
  - \*Mini pain burger : foie gras et confit de figue
- \*Mini zakouski fourre à la mousse fromage aux noix et herbes fraîches
  - \*sushi maison
  - \*Mini club sandwich de la mer
  - \*Roulé asiatique maison
  - \*Roulé à la petite viande mexicaine
- \*Mini demi-baguette au fromage frais et jambon vendéen
  - \*Navette rilette et chorizo
- \*Mini pain burger : jambon fume brousse de brebis
- \*Mini pain burger : des de saumon fumé sur mascarpone à la tomate confite)
  - \*Roule jambon fumé et fromage frais au sel de Guérande
  - \*Roulé tomate et émincé de filet de poulet aux poivrons la mexicaine
    - \*Légumes confits et chips de parmesan
  - \*Toast grille de boudin aux oignons sur sa confiture
  - \*Roulé mexicain à la petite viande
- \*Pain suédois, saumon fumé et sa crevette à la crème d'aneth et de ciboulette)
  - \*Toast grille de boudin aux oignons sur sa confiture
  - \* Blenis à la crème de thon, tapenade poivron et demi œuf de caille
  - \*Roulé saumon fumé, salade iceberg et sauce tartare
- \* mini club sandwiches (pain de mie, poisson blanc, surimi, sauce cocktail au cognac) Ou( pain de mie, poivron cuit, salade, légumes chinois, sauce curry) Ou( pain de mie aux céréales, hampe de bœuf cuite et marinée, oignons, sauce tartare),
- \*LE BRETON( crêpe au blé noir à la mousseline de saumon) Ou( crêpe au blé noir aux oeufs brouilles et tomate),
- \*LE NORDIQUE( pain suédois , saumon fumé et sa crevette à la crème d'aneth et de ciboulette),
- \*LE CHARCUTIER ( Boudin noir sur toast sur lit d'oignons),
- \*LE PROVENCALE ( pain toasté, compotée d'olive et d'oignon et concassée de tomate), Ou(Brochette de feta, mozzarella et tomate cerise marinées au basilic), Ou(Omelette aux poivrons,rondelle de chorizo, olives moires sur brochettes),
- \*LE SAVOYARD (painblanc,reblochon, charcuterie le tout toaster au four),
- \*LE GRECQUE (Galette de blé roulée à la crème de feta aux épices et sa feuille de vigne aux riz),
  - \*mini cake divers goûts
  - \*Chaud froid de poulet crème,
  - \*Chaud froid de dorade crème au safran

REDUCTIONS SALEES chaudes

- \*accras de morue
- \*briochette d'escargots persillés,
- \* bouchée vapeur
- \*mini nems
- \*Mini hot-dog
- \*mini samossas
- \*pruneau au bacon
- \*Samossa de petits légumes aux épices
- \*Quiche lorraine (lardon et champignons)
- \* Pizza (poivron, oignon, fromage)
- \*Quiche 4 fromages
- \*Le savoyard (pain blanc, reblochon, charcuterie le tout toaster au four)

### SOUPE FROIDES

- \*Gaspacho Andalou
- \*gaspacho tomate basilic
- \*Carottes cumin
- \*concombre et chesse cream
- \* gaspacho d'asperges et son émincé

### VERRINES

- Salade de perles marine et crème yogourt basilic*
- \*boulghour libanais et crème yogourt au coriandre
- \*Verrine mousse d'avocat et compotée de tomates fraîches
- \*Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette
- \*Verrine de miettes de crabe et émincé de gambas au jus de citronnelle
- \*Rillette de saumon pesto
- \*Tartare de légumes crème de chèvre à l'huile d'olive
- \*Verrine de queues d'écrevisses à la crème homardine
- \*Verrine de crustacés « cappuccino »
- \*verrine de dorade marinée huile de pépin de courge et jus de yuzu
- \*Verrine de trio de caviar de légumes
- \*Verrine confiture d'oignons et mousse de boudin noir
- \*Sole tropicale marinée sur tartare de courgettes
- \*Petites crevettes aux épices à la mirepoix de légumes et julienne de pomme
- \*Petites noix de saint jacques à la petite purée de légumes et pesto
- \*Moules à la gelée de vin blanc au saumon fumée et crème aux herbes
- \*Dés de saumon vapeur à la crème de beurre rouge et de lentilles
- \*Mini boules de légumes glacées au cumin et gelée de groseilles sur brochette
- Magret de canard puis sot l'y laisse de poulet puis hampe de bœuf mariné au jus de morilles sur brochette
- \*Petite ratatouille au guacamole au piquillos et rondelle d'andouille poêlée
- Coulis de mascarpone et pesto et tomate séchée
- \*Purée de fruits à l'émulsion de bloc de foie gras et chiffonnade de jambon cru
- \*Velouté de potiron et sa crème de tomate au romarin, Lard frit et fondue d'oignons au vin rouge
- \*Ratatouille de légumes et blanc de volaille

- \*Carpaccio de saumon frais à la chantilly aux herbes
- \*Ragoût d'écrevisses à la crème de homard
- \*Salpicon de pomme de terre et de saumon fumé à la ciboulette
- \*mousse de thon aux petits légumes confit à l'huile de pépin de courge
- \* crème de crustacés à la chantilly de piment d'Espelette
- \*Verrine de moules et pétoncles au coulis de safran
- \*Verrine perle marine, tartare courgette, poivron et mascarpone tomate
- \*Verrine mousse de betterave et mousse de chèvre frais au cumin

**BUFFET « DECOUPE »**

- \*Jambon Serrano et copeau de parmesan
- \*Foie gras mi- cuit entier et toast de pain grillé, confiture d'oignons et confit de figues
- \*Saumon frais marine aux herbes et agrumes servi sur toast grillé et pipette de jus de citron

**BUFFET D'HUITRES**

- \*3 Huîtres n°3/pers (ou 4 n°4 /pers) sur présentation « Barque », citron, vinaigre d'échalotes

**BUFFET SUSHI**

*NIGUIRI, maki, california roll*

**BUFFET BROCHETTES**

- \*Tomate cerise et mozzarella pesto
- \*Bille de melon marinée au vieux pineau et menthe ciselés
- \*Emmental raisin
- \*Ananas poulet

**BUFFET PLANCHA**

- \*Pétoncle persillade
- \*Crevette thaï
- \*Anneaux d'encornet safran
- \*volaille gingembres et herbes
- \*bœuf tonkinois
- \*Canard au miel

**BUFFET WOK**

- \*thai
- \*végétarien
- \*bœuf et volaille à la mexicaine

**PAIN SURPRISE**

- \* Terre et /ou mer

**PIECES SUCRES**

- \*Mousse poire, mousse caramel beurre salée et grain pralin
- \*Tartelette marmelade fruits rouges

- \*Tartelette pomme poire crumble
- \*Mousse ananas et sa compotée de fruits vanille
- \*Sucette choux crème mousseline enrobé chocolat
  - \*Verrine mousse fruits rouges
  - \*Mini cheese cake aux fruits
  - \*Mini coulant au chocolat
  - \*Mini cup cake
  - \*Mini baba au rhum chantilly
  - \*Mini crème caramel
- \*Mini tartelette aux fruits rouges et crumble
  - \*Macarons divers
  - \*Mini tartelette citron et meringue,
- \*Mini mousse chocolat et caramel ou mousse miel
  - \* Mini crème brûlée
  - \*Mini rocher meringue coco
- \*Mousse chocolat blanc et framboise
  - \*Mini éclair
  - \*Mini beignet
  - \*Brochette de fruits frais
  - \*Opéra au coulis de framboise
  - \*Mini chou ganache chocolat
- \*Dés de Poire au vin au riz au lait et coulis
- \*Fruits exotiques en sirop au caramel au litchi et crémeux à la noix de coco
- \*Ananas caramélisés à la cannelle et sauce caramel
  - \*Mini brownie noix de pécan
  - \* Tiramisu
  - \*Mousse nougat
  - \*Mousse poire caramel
  - \* Mousse spéculos chocolat
  - \*Mousse pomme cannelle
  - \*Crème brûlée fruits rouges
- \*assortiments de biscuits (cookies, sablé,.....)
  - \*Cannelé

-

BAR A BARBE A PAPA

BAR POP CORN

BAR A YAYOURT GLACE ET SES COULIS

BAR A BONBONS

FONTAINE A CHOCOLAT