



NOS REPAS « PARTICULIER » 2017

***F**aire Rimer Tradition et Innovation*

***A**ccueillir et Surprendre vos Invités*

***D**écouvrir et Enchanter votre Palais*

***V**ous êtes l'Invité de votre Réception*

Pour la **Réussite** de votre **Repas**, laissez-vous guider par cette
partition élégante (à partir de 30 personnes) et entièrement **Modulable**
selon vos **Préférences**, vos **Souhaits** et votre **Budget**.

Depuis **20** *ans*, nous traversons les saisons avec...

*La même Passion,
La même Exigence,*

*Le même Entêtement : **V**otre **S**atisfaction*

MENU « MELODIE »

L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

La Terrine de Lapin au Romarin

Mesclun à la Brisure de Noix

Vinaigrette Balsamique

OU

Le Pâté en Croûte d'Oie aux Pistaches

Mousse de Canard au Porto

Farandole Forestière

OU

Les Grandes Ravioles à la Forestière

Sauce Crémée à la Roussette de Seyssel



LE PLAT CHAUD

Le Demi Coquelet Façon « Chasseur »

Mitonné de Lardons et Champignons

Reblochonade Fondante

OU

Les Diots Fumés et Mijotés au Vin Blanc

Compotée d'Oignons au Genièvre

Gratin de Crozets au Gruyère de Savoie

OU

Le Jambon Braisé à la Forestière

Sauce au Madère

Gratin Dauphinois à la Crème Fraîche



LES 2 FROMAGES AU CHOIX - (sup. 1,75 €)

Tomme de Savoie, Reblochon Fermier, Brie de Nangis, Bleu d'Auvergne, Comté 18 mois, Chèvre Frais

LA FARANDOLE DES DESSERTS

Trois Chocolats, Framboisine, Tutti Frutti Meringué, Trilogie Gourmande, Passionnément, Soleil Levant, Choco-Poire, Duo «Praliné & Pistache»...

Coulis de Fruits Rouges & Sauce au Chocolat



MENU « HARMONIE »

L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

La Douceur de Melon aux Feuilles de Parme (*en saison*)

Beurre Poché au Basilic Frais

Vinaigre Balsamique

OU

Le Saumon Fumé au Bois de Hêtre

Crème de Fromage Frais à l'Aneth

Farandole de Mini Blinis

OU

Le Caquelon de Ravioles aux Ecrevisses

Pointes d'Asperge Verte et Sauce « Nantua »



LE PLAT CHAUD

La Mignonnette de Volaille Farcie aux Bolets

Jus de Cuisson au Romarin

Dariole de Riz aux Légumes

OU

La Longe de Porc Cuite au Miel et Thym

Jus de Cuisson

Reblochonade Fondante

OU

La Jambonnette de Dinde en Confit

Sauce Vigneronne

Crèmeux de Polenta au Parmesan



LES 2 FROMAGES AU CHOIX - (sup. 1,75 €)

Tomme de Savoie, Reblochon Fermier, Brie de Nangis, Bleu d'Auvergne, Comté 18 mois, Chèvre Frais



LA FARANDOLE DES DESSERTS

Trois Chocolats, Framboisine, Tutti Frutti Meringué, Trilogie Gourmande, Passionnément, Soleil Levant, Choco-Poire, Duo «Praliné & Pistache»...

Coulis de Fruits Rouges & Sauce au Chocolat

MENU «PRELUDE»

L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

Burger de Tartare aux 2 Saumons Mariné à l'Aneth

Fraîcheur de Légumes au Citron Vert

Vinaigrette d'Agrumes

OU

La Tatin de Foie Gras de Canard

Dés de Pommes Caramélisées

Pain d'Epices Frais à l'Orange

OU

Le Risotto Forestier au Parmesan

Sauce « Homardine » et Crevettes Persillade



LE PLAT CHAUD

La Pièce de Veau au Poivre de Sichuan

Fondant de Patate Douce

Méli-Mélo de Légumes Confits

OU

Le Filet Mignon de Porc au Miel d'Acacia

Timbaline de Vitelotte aux Eclats d'Amande

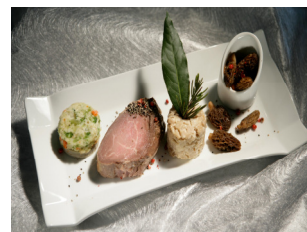
Tombée de Poireaux aux Lardons Allumettes

OU

Le Suprême de Volaille Fermière *Label Rouge*, Infusion Provençale

Dariole de Riz au Thym

Soufflé de Courgettes aux Amandes Grillées



LES 2 FROMAGES AU CHOIX - (sup. 1,75 €)

Tomme de Savoie, Reblochon Fermier, Brie de Nangis, Bleu d'Auvergne, Comté 18 mois, Chèvre Frais

LA FARANDOLE DES DESSERTS

Trois Chocolats, Framboisine, Tutti Frutti Meringué, Trilogie Gourmande, Passionnément,

Soleil Levant, Choco-Poire, Duo «Praliné & Pistache»...

Coulis de Fruits Rouges & Sauce au Chocolat

MENU « ROMANCE »

L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

Le Marbré de Foie Gras de Canard aux Figues

Mitonnée de Chou Rouge Mi-Cuit au Cidre

OU

Le Foie Gras de Canard Entier au Jurançon

Poire Pochée au Vin Rouge de Savoie et à la Cannelle

OU

Les Noix de Saint Jacques Pochées

Velouté au Pistil Frais de Safran

Chips de Lard Grillé



LE PLAT CHAUD

Les Aiguillettes de Canard, Chutney de Griottes

Crèmeux de Polenta au Parmesan

Fagottin d'Asperges Vertes

OU

La Caille Entière Farcie et Sauce Périgourdine au Foie Gras

Délice de Pommes de Terre Façon « Anna »

Gourmandise Forestière

OU

Le Filet Mignon de Veau et Crème de Girolles

Pressé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive

Dariole de Courgettes aux Amandes Grillées



LES 2 FROMAGES AU CHOIX - (sup. 1,75 €)

Tomme de Savoie, Reblochon Fermier, Brie de Nangis, Bleu d'Auvergne, Comté 18 mois, Chèvre Frais

LA FARANDOLE DES DESSERTS

Trois Chocolats, Framboisine, Tutti Frutti Meringué, Trilogie Gourmande, Passionnément,

Soleil Levant, Choco-Poire, Duo «Praliné & Pistache»...

Coulis de Fruits Rouges & Sauce au Chocolat

N.B : * De 30 à 100 personnes, toutes nos entrées froides sont préparées et décorées sur assiettes ou plats. Les entrées chaudes, plats principaux et garnitures peuvent, sous réserve, être livrés chauds en « valises isothermes ».

* A partir de 100 « menus adultes », un chef de cuisine et sa brigade se rendent sur votre lieu de prestation pour la mise en œuvre de vos assiettes.

OFFERT

Pain, café et présentoir à gâteaux sont OFFERT avec toutes nos propositions de menus dans la mesure où le service est effectué par nos soins

Prix TTC (à emporter) valables jusqu'au 31/12/17

BUFFET FROID « SYMPHONIE »

LA CASCADE DES 3 CHARCUTERIES FINES...

2 CHOIX

Speck Italien OU Jambon « Forêt Noire » OU Jambon Serrano

+ 1 CHOIX

Rosette de Lyon OU Coppa OU Bacon Fumé
OPTION

Médaillon de Foie Gras de Canard (sup. 3 €)



LES 3 DELICES DE LA MER...

1 CHOIX

Rillettes aux Deux Saumons Parfumées à l'Aneth OU Mousse de Thon Aromatisée au Porto

+ 1 CHOIX

Duo d'Ecrevisse et Cabillaud en Terrine OU Terrine Gourmande de Saumon à l'Oseille OU
Terrine d'Ecrevisse au Médaillon de Langouste

+ 1 CHOIX

Pétales de Rouget à l'Huile d'Olive et Compote Provençale au Thym OU Saumon Fumé de
Norvège et sa Crème d'Epices Douces (sup. 2 €)

LES 3 VIANDES FROIDES...

2 CHOIX

Longe de Porc Mitonnée à l'Ancienne OU Rosbif Cuit aux Aromates OU Gigot d'Agneau à la
Fleur de Thym

+ 1 CHOIX

Ballotin de Volaille aux Légumes OU Aiguillette de Volaille en Marinade d'Epices OU
Mignonnette de Volaille Farcie et Glacée au Jus de Cuisson

LES 4 SALADES COMPOSEES...

2 CHOIX

Tartare Méditerranéen (Courgette, Poivron, Aubergine, Coulis de Tomate...)
OU

Salade au Pesto (Mini Pâtes, Tomate, Courgette, Ail, Huile d'Olive, Basilic...)
OU

Salade de Champignons à la Grecque
OU

Taboulé à la Menthe Fraîche
OU

Salades « Mille et Une Nuit » (Courgettes Grillées, Pois Chiches, Tomates Confites, Cumin,
Gingembre...)

OU

Salade « Tzatziki » (Dés de Concombre, Crème, Menthe...)



... / ... (suite)



... / ... (suite)

+ 1 CHOIX

Salade de Lentilles aux Lardons et Rondelles de Saucisses Fumées

OU

Salade « Landaïse » (*Gésiers de Canard, Lardons, Pomme de Terre, Fromage...*)

OU

Fricassée de Volaille aux Champignons (*Poulet, Girolles, Cèpes, Pleurotes en Marinade d'Herbes...*)

+ 1 CHOIX

Tagliatelles de Saumon Frais à la Crème d'Aneth

OU

Salade Baltique au Croquant de Légumes (*Brunoise de Courgette et Céleri Rave, Perles de Saumon, Vinaigrette aux Agrumes...*)

OU

Salade «Grand Large» (*Queues d'Ecrevisses, Noix de St Jacques, Segments de Mandarine*) (sup. 2 €)



LES 2 FROMAGES AU CHOIX - (sup. 1,75 €)

Tomme de Savoie, Reblochon Fermier, Brie de Nangis, Bleu d'Auvergne, Comté 18 mois, Chèvre Frais
Pain de Seigle aux Noix

LA FARANDOLE DES DESSERTS

Trois Chocolats, Framboisine, Tutti Frutti Meringué, Trilogie Gourmande, Passionnément, Soleil Levant, Choco-Poire, Duo «Praliné & Pistache»...

Coulis de Fruits Rouges & Sauce au Chocolat



Pain, café et présentoir à gâteaux sont OFFERT avec toutes nos propositions de buffets
froids dans la mesure où le service est effectué par nos soins

Prix TTC (à emporter) valables jusqu'au 31/12/17



ET N'OUBLIEZ PAS...

LES BOISSONS

LES BOISSONS *PROPOSITION COMPLETE DES 6 €*

Softs, Vins divers, Pétillant, Champagne...

Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins



LES PRESTATIONS DE SERVICE

LA MISE EN PLACE INTEGRALE DES TABLES

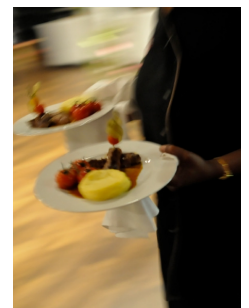
Nappage et Serviettes Tissu, Disposition de la Vaisselle

LA VAISSELLE COMPLETE SELON LE MENU RETENU

Assiettes Porcelaine, Couverts Inox, Verrerie...

LE PERSONNEL DE SERVICE

Nombre de serveurs et quota d'heures selon la prestation retenue



MAIS AUSSI...

LES MENUS « ENFANT »

LE MOBILIER : TABLES RONDES, TABLES D'HONNEUR, CHAISES...

LE MATERIEL DE CUISINE : FOUR, ETUVE...

LES CHAPITEAUX ET ESPACE CUISINE

LA LIVRAISON

