



## NOS REPAS « PARTICULIER » 2020

*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 *R*éussite de votre *R*epas, laissez-vous guider par cette partition élégante (à partir de 30 personnes) et entièrement *M*odulable selon vos *P*références, vos *S*ouhaits et votre *B*udget.

Depuis bientôt **25** ans, nous traversons les saisons avec...

La même Passion,  
La même Exigence,

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

## « MELODIE » - € (Nous consulter)

### 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. 2 €)

*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»...*



## « HARMONIE » - € (Nous consulter)

### 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. 2 €)

*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»...*



## «PRELUDE» - € (Nous consulter)

### 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  
Timbale 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. 2 €)

*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»...*



## « ROMANCE » - € (Nous consulter)

### 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  
Crémeux 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. 2 €)

*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»...*



*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*

# BUFFET FROID « SYMPHONIE »

€ (Nous consulter)

## 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

Médailon 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 Médailon 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 aux Herbes  
OU

Taboulé à la Menthe Fraîche  
OU

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



... / ... (suite)

**+ 1 CHOIX**

Salade de Lentilles aux Lardons et Rondelles de Saucisses Fumées

OU

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

OU

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

**+ 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. 2 €)

*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»...*



*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*

**Mais Pensez aussi...**

## LES BOISSONS

LES ALCOOLS ET SOFTS (Dès 8 €)

*Vin Blanc, Vin Rouge, Vin Rosé, Crémant, Cerdon, Champagne, Evian, Badoit...*  
(Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins)



&

## LA MISE EN PLACE

Nappage et Serviettes Tissu, Disposition de la Vaisselle...



&

## LA VAISSELLE

Assiettes Porcelaine, Couverts Inox, Verrerie... (3 Gammes pour toutes vos envies)



&

## LE MOBILIER & MATERIEL

Tables Rondes et Ouales, Tables de Buffet, Chaises, Etuve...



&

## LE PERSONNEL DE SERVICE

Préparation Finale avant l'Arrivée des Convives, Service, Débarrassage...



&

## LA LIVRAISON

Selon le Lieu de Prestation

