



NOS REPAS «2024»

Faire Rimer Tradition et Innovation

Accueillir et Surprendre vos Invités

Découvrir et Enchanter votre Palais

Vous êtes l'Invité de votre Réception

Pour la **Réussite** de votre **Repas**, laissez-vous guider par cette partition élégante (40 menus adultes minimum) et entièrement

Modulable selon vos **Préférences**, vos **Souhais** et votre

Budget.

Depuis **Presque 30 ans**, nous traversons les saisons avec...

La même Passion,
La même Exigence,

Le même Entêtement : **Votre Satisfaction**

«MELODIE» - 34 € TTC

LE MENU INCLUS

LA MISE EN BOUCHE « SURPRISE »

LE PLAT CHAUD

La Mignonnette de Volaille Farcie, Jus de Cuisson au Romarin

Gâteau de Pommes de Terre

Tatin de Légumes Provençaux

OU

Le Filet Mignon de Porc au Miel d'Acacia

Purée de Vitelotte

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

OU

Le Dos de Cabillaud Mariné au Citron Vert

Tarte Fine de Tomates Confites

Coulis *Al Pesto*

LA RONDE DES FROMAGES

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» - 45 € TTC

LE MENU INCLUS

L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

Le Burger de Tartare aux 2 Saumons Mariné à l'Aneth
Fraîcheur de Légumes au Citron Vert
Vinaigrette d'Agrumes
OU

La Douceur de Melon aux Feuilles de Parme (*en saison*)
Beurre Poché au Basilic Frais
Vinaigre Balsamique
OU

La Terrine de Faisan aux Pistaches
Farandole Forestière aux Pignons de Pin
Vinaigrette aux Echalotes
OU

Les Grandes Ravioles à la Forestière
Sauce Crémée à la Roussette de Seyssel



LE PLAT CHAUD

La Mignonnette de Volaille Farcie, Jus de Cuisson au Romarin
Gâteau de Pommes de Terre
Tatin de Légumes Provençaux
OU

Le Filet Mignon de Porc au Miel d'Acacia
Purée de Vitelotte
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
OU

Le Dos de Cabillaud Mariné au Citron Vert
Tarte Fine de Tomates Confites
Coulis *Al Pesto*



LA RONDE DES FROMAGES

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» - 54 € TTC

LE MENU INCLUS

LA MISE EN BOUCHE « SURPRISE »

L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

La Tatin de Foie Gras de Canard

Dés de Pommes Caramélisées

Pain d'Epices Frais à l'Orange

OU

Le Mille-Feuille de Saumon au Pain Nordique

Folie de Légumes Façon Tzatziki

Huile d'Olive et Vinaigre Balsamique

OU

Le Risotto Forestier au Parmesan

Sauce « Homardine » et Crevettes Persillade

OU

Le Caquelon de Ravioles aux Ecrevisses

Pointes d'Asperge Verte et Sauce « Nantua »



LE PLAT CHAUD

Les Aiguillettes de Canard, Chutney de Griottes

Crèmeux de Polenta au Parmesan

Fagotin d'Asperges Vertes

OU

La Pièce de Veau au Poivre de Sichuan

Fondant de Patate Douce

Méli-Mélo de Légumes Confits

OU

Le Filet d'Agneau aux Parfums de Garrigue, Jus Corsé à l'Extrait de Truffe

Purée de Vitelotte

Tomates Grappes Rôties

OU

Le Filet de Dorade Royale

Infusion au Chorizo et Piment Doux

Fondue de Poireau au Beurre ½ Sel



LA RONDE DES FROMAGES

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» - 59 € TTC

LE MENU INCLUS

LA MISE EN BOUCHE « SURPRISE »

L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

Le Marbré de Foie Gras de Canard aux Figues
Mitonnée de Chou Rouge Mi-Cuit au Cidre
Baguettine aux Olives

OU

Les Gambas Décortiquées et Flambées au Whisky
Saladine de Légumes Croquants
Farandole de Blinis

OU

Le Foie Gras de Canard Entier au Jurançon
Poire Pochée au Vin Rouge de Provence et à la Cannelle
Baguettine au Levain

OU

Les Noix de Saint Jacques Pochées
Velouté au Pistil Frais de Safran
Chips de Lard Grillé



LE PLAT CHAUD

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

OU

Le Cœur de Filet de Bœuf aux Morilles
Pressé de Pommes de Terre
Fagotin d'Asperges Vertes



LA RONDE DES FROMAGES

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»...



«SYMPHONIE» - 45 € TTC

LE BUFFET FROID

INCLUS

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

Médaille 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 Médaille 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...)



+ 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 €)



LA RONDE DES FROMAGES

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»...





LES BOISSONS
1 VIN BLANC & 1 VIN ROUGE

OPTION

+
CREMANT OU CERDON OU CLAIRETTE

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

=
LES EAUX MINÉRALES (Bouteilles Verre) **OFFERT**

... avec la prise des alcools



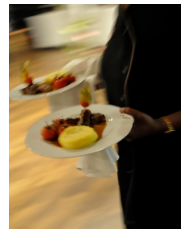
LE NAPPAGE & SERVIETTE TISSUS

Nappage et Serviettes en Tissus Blanc...

OPTION

LE PERSONNEL DE SERVICE

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



OPTION

LE PERSONNEL DE CUISINE

A partir de 70 menus adultes, un chef de cuisine et sa brigade sont présents

OPTION



Egalement à Votre Service pour...

LA MISE EN PLACE

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



&

LA LOCATION DE LA VAISSELLE

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



&

VOTRE BESOIN EN MOBILIER, MATERIEL, CHAPITEAU

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

