



NOS REPAS «2025»

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 (30 personnes minimum) et entièrement **Modulable**
selon vos **Préférences**, vos **Souhaits** et votre **Budget**.

Un Tarif ? Contactez-nous...

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

*La même Passion,
La même Exigence,*

*Le même Entêtement : **Votre Satisfaction***

Un Devis ? Contactez-nous...

«MELODIE»

LE MENU

L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

La Terrine de Lapin au Romarin
Mescun à la Brisure de Noix
Vinaigrette Balsamique

OU

Le Pâté en Croûte d'Oie aux Pistaches
Mousse de Canard au Porto
Farandole Forestières

OU

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



LE PLAT CHAUD

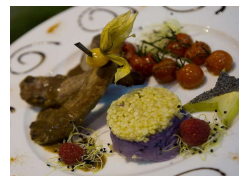
Le Demi Coquelet Façon « Chasseur »
Mitonné de Lardons et Champignons
Garniture au Choix

OU

Les Diots Fumés et Mijotés au Vin Blanc
Compotée d'Oignons au Genièvre
Garniture au Choix

OU

Le Jambon Braisé à la Forestière
Sauce au Madère
Garniture au Choix



LA FARANDOLE DES DESSERTS

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



«HARMONIE»

LE MENU

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

Sauce Crémée Moutarde à l'Ancienne

Garniture au Choix

OU

La Longe de Porc Cuite au Miel et Thym

Jus de Cuisson au Romarin

Garniture au Choix

OU

La Jambonnette de Dinde Confite

Sauce Vigneronne

Garniture au Choix



LA FARANDOLE DES DESSERTS

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





«PRELUDE»

LE MENU

L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

Le Tartare de Saumon Mariné à l'Aneth
Fraîcheur de Légumes au Citron Vert
Vinaigrette d'Agrumes

OU

Le Tatin de Foie Gras de Canard
Dés de Pommes Caramélisées
Gelée au Gewurztraminer

OU

Le Risotto Forestier au Parmesan
Sauce « Homardine » et Crevettes Persillade



LE PLAT CHAUD

La Pièce de Veau au Poivre de Sichuan
Garniture au Choix

OU

Le Filet Mignon de Porc au Miel d'Acacia
Garniture au Choix

OU

Le Suprême de Volaille Fermière *Label Rouge*, Infusion Provençale
Garniture au Choix



LA FARANDOLE DES DESSERTS

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





«ROMANCE»

LE MENU

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 et à la Cannelle

OU

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



LE PLAT CHAUD

Les Aiguillettes de Canard, Chutney de Griottes
Garniture au Choix

OU

La Caille Entière Farcie et Sauce Périgourdine au Foie Gras
Garniture au Choix

OU

Le Filet Mignon de Veau et Crème de Girolles
Garniture au Choix



LA FARANDOLE DES DESSERTS

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



*N.B : * 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 ».*



«SYMPHONIE»

LE BUFFET FROID

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



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

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*)



LA FARANDOLE DES DESSERTS

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





Un RDV ? Contactez-nous...

NOS PLATS A THEME 2025 **(A PARTIR DE 40 PERS.)**

Le Jambon Braisé à la Forestière, Sauce au Madère *
Les Diots Fumés et Mijotés au Vin Blanc, Compotée d'Oignons au Genièvre*
Le Demi Coquelet Façon «Chasseur», Mitonné de Lardons et Champignons*
La Longe de Porc Cuite au Miel et Thym*
Les Lasagnes « Maison » au Saumon, Salade Verte
La Tartiflette au Reblochon Fermier, Salade Verte
Les Lasagnes « Maison » à la Bolognaise, Salade Verte
Le Poulet « Basquaise » à l'huile d'Olive* (Tomates, Poivrons, Oignons, Piment Doux)
La Blanquette de Volaille, Sauce Légère de Moutarde à l'Ancienne*
La Mignonnette de Volaille Farcie aux Bolets, Jus de Cuisson au Romarin*
La Jambonnette de Dinde en Confit, Sauce Vigneronne*

LA GARNITURE AU CHOIX

** Gratin Dauphinois à la Crème Fraîche, Crèmeux de Polenta au Parmesan, Dariole de Riz aux Légumes, Reblochonade Fondante, Gratin de Crozet au Gruyère de Savoie, Tagliatelles Fraîches...*

(A PARTIR DE 60 PERS.)

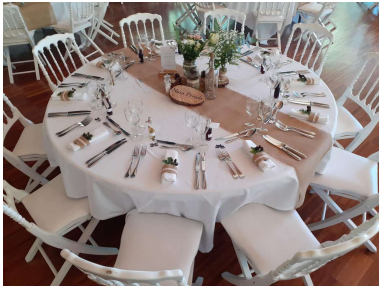
Le Bœuf Bourguignon à l'Ancienne *
La Paella « Volaille » (Poulet, Crevette, Chorizo, Fruits de Mer...)
Le Couscous aux Epices Douces (Volaille, Agneau, Merguez)
La Choucroute au Riesling et ses 3 Viandes (Carré, Poitrine, Saucisse de Strasbourg)



Egalement à Votre Service pour...

LA MISE EN PLACE

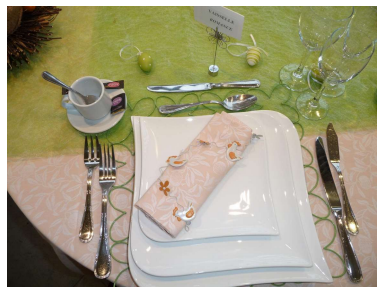
Disposition des Nappage, de la Vaisselle et des Serviettes...



&

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...

