

Nos propositions de Menus



Le Contemporain 89€*

Le Cocktail

Les bouchées au passage plateau

(6 pièces)

Grenaille chorizo
Mille-feuilles de céleri et crabe
Pince de Grison au fromage crémeux
Pain noir saumon fumé et citron confit
Roll's houmous choux rouge
Bouchon de chèvre aux abricots

Le cake au buffet (1pièce)

Cake Chutney de tomate, Canard rosé et fleur de sel

Au buffet (3 pièces)

Le polaire volaille curry, pomme Granny Smith
Le club seigle beurre de tomate, Parme
Le club pain de mie tapenade, mozzarella, tomate et basilic

Les Ateliers Culinaires (4 pièces)

Au delà des 2 Ateliers culinaires inclus dans notre proposition, un supplément de 3,80€ / pers sera demandé pour chaque ajout supplémentaire

Animation Risotto crémeux (chaud)

Risotto aux champignons sauvages
Finition avec crème fouettée, parmesan, vin blanc et persil.

Atelier plancha (froid)

Minis burgers
Brochettes de légumes à la provençale
Canard mariné laqué

La Mer (froid)

Le banc d'Huîtres du Bassin d'Arcachon
Beurre demi-sel
Vinaigre à l'échalotes
Pain de campagne

Animation «Serrano» (froid)

Découpe d'un jambon Serrano
Chips de pain de campagne

Animation «New Végétal» en feuille de riz (froid)

Feuilles végétales du Vietnam, garnies d'une purée d'artichaut, de chair de crabe et de maïs grillé accompagnées d'une écume d'orange

Animation «Foie gras mi-cuit» (froid)

Toasts de foie gras sur pain aux fruits
Crakers à la fleur de sel

Tacos (froid & chaud)

Fines feuilles de pain
Guacamole, chips de ventrèche
Gambas à l'ail
Pousses de poireaux
Caviar de tomate

Animation «Gambas au wok» (chaud)

Gambas sautées à la coriandre
Légumes Shop Suey (sésame, carotte, céleri, courgette et soja frais).





Le Contemporain 89€*

Cocktail

Entrées

Oeuf parfait, crème de petits pois et chips de lard
Ou
Dôme de saumon aux herbes de saison

Plats

Merlu étuvé, pommes fondantes, copeaux de
fenouil à l'huile d'olive
Ou
Veau cuit basse température, jus corsé, tartelette de
légumes de saison

Fromages

(En plateau)

Brie de Meaux
St-Maure-de-Touraine
Ossau Iraty

Desserts :

(Café, Thé et mignardises)

Gâteau des mariés (saveurs à déterminer)
Pièce montée (3 choux / pers)
Assiette de mignardises (3 pièces / pers)

*Les tarifs sont exprimés en TTC/pers sur une base de 100 personnes.

*La proposition comprend le Cocktail, le menu choisi + soft, art de la table et un service jusqu'à 1H.

