

MENU « CONTEMPORAIN »

Cocktail long – 1 mise en bouche - 1 plat chaud servi – fromage – buffet de desserts

COCKTAIL : 14 pièces

4 CANAPES

ASSORTIMENTS

Assortiments : Anchoyades et tapenades - Rillettes de thon maison - Anchois frais marinés au beurre cresson - Pointes d'asperges sur crème mousseline - Beurre de roquefort au éclat de noix et cognac - Pressés de céleris au dès de truffes

5 FANTAISIES

Assortiments Froids

Cuillers de homard au coulis de crustacé – Huître au caviar et sa gelée d'entre deux mer – Assortiments de Gaspachos aux 3 saveurs – Œuf de caille farci aux œufs de saumon – Effeillé de saumon et lotte fumés - Rosace de magrets fumés aux billes de melon blanc – Timbales de Crevette à la vénitienne – Tartare de dorade sur canapé de radis gris – Truffe de foie aux graines de pavot – Tomates cerise aux noix de Saint Jacques - Queue de Langoustines au safran – Glacé de brocoli ...

Assortiments Chauds

Pommes grenailles aux œufs de saumon Cassolettes de purée aux truffes et dés d'agneau - Cassolette d'escargots à la crème de roquefort – Risotto crémeux aux cèpes Assortiments de mini brochettes - Beignet de calamar – Jambonneau de caille farci – Petits Boudin créoles maison – Acras de poissons aux herbes – Pétoncle aux blancs de poireaux - Choux aux escargot - gougères de fromage – Soufflé de foie gras sauce truffes – Poulet au curry ...

2 PAINS CRABE : Brioche fourrée au crabe

1 PAIN SEIGLE : Pain fourré au saumon fumé ou noix, roquefort et raisins

1 ANIMATION INCLUSE

2 pièces par personne

« LES TARTINES » OU « POMME DE TERRE CHAUDE » OU « LE GRAND NORD »

Pour les animations supplémentaires, se référer à la liste jointe

19,45 € TTC. par personne supplémentaire assistant au cocktail uniquement

MISE EN BOUCHE

- Carpaccio de thon
- Ou Marguerite de St Jacques et sa fondue de légumes
- Ou Effeillé de St. Jacques en coulis de Provence
- Ou Salade de saint Jacques aux truffes
- Ou Fraîcheur de caille et foie gras en mesclun au Balsamico
- Ou Asperges vertes, pétales de St Jacques aux truffes
- Ou Ravioles de homard a la crème de sauternes

REPAS

Plat chaud servi à table avec ses garnitures

Viandes : 1 Sorte à choisir

- Gigot de pintade farci
- Magrets de caille à la crème de foie gras
- Canette aux pommes et airelles
- Pavé de canette au Saint-Emilion
- Pintade au cidre et pomme fruit
- Noix de veau aux champignons des bois
- Suprême de poularde aux morilles
- Magret rôti aux saveurs de pommeau
- Magret de canard aux poires et au miel d'acacia
- Rôti de cochon de lait farci
- Dos de saumon braisé au champagne
- Agneau confit en cocotte et jeunes légumes
- Risotto de Langoustines
- Lombrine côtière au Sauternes
- Brochette de magret de canard et sa langoustine sauce aigre douce
- Turban de filet de sole à la crème de saint Jacques
- Pavé de veau aux citrons confits (suppl. 3,45 € TTC.)
- Caille farci de foie gras (sup.4€/pers.)
- Pavé de veau au jus de truffes et langoustine (sup.4€/pers.)

Légumes : 2 Sortes à choisir

- Gratin dauphinois
- Semoule aux petits légumes
- Mousse de céleri
- Pomme de terre farci de légumes
- Mousseline aux olives
- Oignons et navets glacés
- Coussin de tomates et courgettes
- Champignons de paris sautés
- Crêpe épinards
- Gâteau de champignons
- Pâtes fraîches
- Soufflé de courgettes
- Pommes sautées provençale
- Galette de maïs aux épinards
- Fricassée de châtaignes, oignons et lardons
- Fricassée de champignons sauvages
- Purée aux truffes (suppl. 1,36 € TTC.)

PLATEAU DE FROMAGES

6 sortes de fromages affinés par nos soins

DESSERTS DES MARIÉS

Pièce Montée : de Choux, de Macarons ou de Caroline (minis éclairs variés et choux vanille)

- **Buffet de desserts** (6 sortes à choisir)

Royal croustillant – Gourmand des Bois – Macaronade au chocolat blanc –
Nicolas – Tarte aux fruits de saison – Arbre de fraises ou coquetier de sorbet passion –
Et voir liste jointe...

Café et 2 mignardises

INCLUS DANS LE MENU

LES BOISSONS

Apéritif à volonté :

Whisky, Porto, Martini blanc

Vins à volonté compris :

Vin Blanc

Exemple : Gaillac, 1^{ère} Côte de Blaye...

Vins rouge

Exemple : 1^{ère} Côte de Blaye...

Softs à volonté :

(pour cocktail, dîner et soirée)

Perrier, Sodas, Jus de fruits et eaux minérales

Open bar à volonté : Café et softs

Si vous fournissez les boissons nous ne prenons pas de droit de bouchon.

LE MATERIEL

Nappages de buffet et chemin de tables de couleur

Nappe et serviettes en tissu damassé pour le dîner

Tables d'honneur ovale jusqu'à 16 personnes

Table ronde de 10 personnes

Chaises capitonnées

Déco de buffets – rehausses vasque et fleurs fraîches

Glace à rafraîchir pour le champagne et glaçons cubes

Assiettes à liseré or ou blanches à moulure

Couverts Guy Degrenne : Vieux PARIS

Verrerie cristal d'arc

Matériel de cuisine...

LE PERSONNEL

Service compris pour :

1 maître d'hôtel pour 20 personnes

1 maître d'hôtel principal

2 cuisiniers

1 Responsable de réception

3 heures de mise en place

6 heures de service effectif

1 heure de rangement

Heure supplémentaire : 36,00 € TTC./Heure/ Maître d'hôtel

EN SUPPLEMENT :

Forfait livraison : 130,00 € TTC



Tel : +33(0)1.34.86.37.06 - Fax : +33(0)1.34.86.39.45
Email : euro-receptions@wanadoo.fr - Site : www.euro-receptions.com