

MENU « GALA »

Cocktail – 1 entrée servie – 1 plat chaud servi – Fromage – buffet de desserts

UN COCKTAIL 6 PIECES :

3 CANAPES

ASSORTIMENTS

Anchoyades et tapenades - Rillettes 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

3 FANTAISIES PRESTIGES

Assortiments froids :

Tomates cerise aux St. Jacques - Filet de rouget et caviar en gelée de langoustine - Effeillé de saumon et lotte fumés par nos soins- Concombre à la mousse d'avocat - Œufs de caille farcis aux œufs de saumon - Huîtres au caviar en gelée de muscadet- Poisson de saumon cru mariné au citron vert - Rosace de magret aux billes de melon - Queue de langoustines au safran- Coquille et ses crustacés - Crudités en crème de Ciboulette -Truffe de foie gras aux graines de pavot- Tartare de dorade sur radis gris -Trilogie de gaspachos - Joue de bœuf en gelée de vin rouge...

Assortiments Chaudes

Crème de châtaigne et son escalope de foie gras frais- Cassolette de Coquille St Jacques rôties - Pruneaux bardés de bacon -Jambonneau de caille farci - Acras de poisson - Croissants au jambon - Choux aux escargots Beignet de calamar - Pétoncles sur lit de blancs de poireaux crémeux- Purée de pomme de terre aux truffes et dés de ris de veau - Pétoncles aux blancs de poireaux.- Rissoles d'escargots à la crème de roquefort - Keiftas d'agneau aux cumin - nuggets de volaille au curry - Grenaille nordique et saumon en crème aigre - Risotto aux cèpes...

UN DINER 2 PLATS:

Entrée froide au choix :

Délice du pêcheur sauce cressonnette
Marbré de turbot sauce légère
Tartare de poissons fins et sa crème aux herbes
Crabes aux agrumes en salade
Foie gras frais maison (Suppl. 2,20 € TTC.)
Saumon et lotte fumés
Salade de magrets fumés, gésiers et noix

Délice de Sarlat aux truffes de foie gras
Terrine de filet de sole, dès de homard sauce cressonnette
Fraîcheur de caille et foie gras à la vinaigrette de noisette
Marguerite de Saint Jacques aux petits légumes en coulis de tomates fraîches
Salade de Saint Jacques à la vinaigrette de truffes
Salade de jeune volaille et langoustines au safran et légumes printaniers

OU

Entrée chaude au choix :

Fondant Périgourdin aux queues d'écrevisses
Ravioles de homard à la crème de Sauternes
Dos de saumon braisé au champagne
Lotte aux blancs de poireaux (Suppl. 2,20 € TTC.)
Filet de rouget barbet au safran
Panaché de poissons à la crème de Sauternes
Mousseline de Saint Jacques et sa noix (selon saison)
Filet de rascasse au vieux bourgogne
Filet de dorade aux épices et aux petits légumes
Risotto aux cèpes ou aux langoustines
Filet de sole farci cardinal (Suppl. 2,20 € TTC.)
Crème brûlée de tourteaux aux cèpes
Soufflé de foie gras sauce truffes
Escalope de foie gras chaud sauce truffe
Turban de filet de sole à la mousse de Saint Jacques
Minestrone de Saint Jacques et langoustines au safran et brunoise de légumes

Viande au choix :

Gigot de pintade farcie
Magrets de caille à la crème de foie gras
Pavé de canette aux pommes et airelles
Pavé de canette au Saint Emilion
Suprême de pintade au cidre et pomme fruits
Noix ce veau aux champignons des bois
Pavé de veau aux citrons confits (Suppl. 3,45 € TTC.)
Suprême de poularde aux morilles
Magret rôti aux saveurs de pommeau
Suprême de pintade aux écrevisses et au champagne
Magret de canard aux poires et au miel d'acacia
Rôti de cochon de lait farci
Agneau confit en cocotte et jeunes légumes
Dos de saumon braisé au champagne
Brochette de magret de canard et sa langoustine sauce aigre douce

Légumes : 2 sortes au choix

Gratin dauphinois
Semoule aux petits légumes
Mousseline aux olives
Beignet de courgettes
Mousse de céleri
Soufflé de courgettes
Coussin de tomates et courgettes
Champignons de Paris sautés

Crêpe aux épinards
Pâtes fraîches
Pommes de terre farcies aux herbes
Fricassée de champignons sauvages
Fricassée de châtaignes, oignons et lardons
Purée aux truffes (Suppl. 1,36 € TTC.)

FROMAGES ET SALADE

Plateau de 6 sortes de fromages et salade

DESSERT

DESSERTS individuels : 1 sorte à choisir

Chambord au chocolat blanc
Trilogie de sorbets et son coulis framboise
Deauville coulis caramel
Royal croustillant et son coulis praliné
Assiette gourmande (5 sortes) : suppl. 3,25 € TTC./pers.

Café et mignardises (2 par personne)



BOISSONS

Apéritif à volonté :
Whisky, Porto, Américano

Vins à volonté : Blanc et rouge
Exemple : Muscadet Sèvre et Maine - Languedoc blanc « Domaine de la Chevalière » - Bordeaux rouge

Softs à volonté : (pour cocktail, dîner et soirée) Perrier, Sodas, Jus de fruits et eaux minérales

Open bar : Café et softs

LE MATÉRIEL

Buffets, nappage et juponage
Argenterie
Verrerie
Glace et glaçons
etc....

Pour le dîner :
Nappes et serviettes tissues damassé blanc
Assiettes en porcelaine blanche ou à liseré
Verrerie
Table ronde et chaise velours vert
Couverts « Vieux Paris » (Guy Degrenne)

Buffet, nappage et juponnage pour le dessert
Matériel de cuisine, etc...

LE PERSONNEL

INCLUS POUR :

1 Maître de cérémonie
1 maître d'hôtel principal
1 Maître d'hôtel pour 20 personnes
Les cuisiniers

Pour une durée de

La mise en place

3 heures

Le service du cocktail et du dîner :

5 heures

Le rangement

1h00

Heure supplémentaire :

36,00 € TTC par Heure/ par Maître d'hôtel

RECAPITULATIF ET TARIF

Le cocktail
Le dîner 2 plats
Les boissons
L'open bar
Le matériel
Le personnel

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