

MENU « GASTRONOMIQUE »

Cocktail – 1 entrée servie - 1 plat chaud servi – fromage –buffet de desserts

COCKTAIL : 10 pièces

5 CANAPES

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

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 Chauds

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 : 1 Sorte à choisir

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

Et / Ou

Entrée chaude : 1 Sorte à choisir

Fondant Péridgourdin 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
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
Escalope de foie gras chaud aux pommes et céleri
Minestrone de Saint Jacques et langoustines au safran et brunoise de légumes

Viande : 1 Sorte à choisir

Noix et ris de veau aux girolles
Magret de caille aux langoustines sauce mixte
Canon d'agneau au jus et ses petit légumes
Suprême de poularde aux morilles (selon saison)
Suprême de caille en habit vert au foie gras
Canette à l'orange
Crème brûlée de tourteau aux cèpes
Pavé de bar aux légumes du soleil
Rôti de cochon de lait farci
Agneau confit en cocotte et jeunes légumes
Magret de canard aux poires et au miel d'acacia
Jarret de veau braisé à l'ancienne
Dos de saumon braisé au champagne
Suprême de poularde aux morilles
Pavé de canette au Saint Emilion
Magret rôti aux saveurs de pommeau
Gigot de pintade farcie
Noix ce veau aux champignons des bois
Suprême de pintade au cidre et pomme fruits
Pavé de canette aux pommes et airelles
Magrets de caille à la crème de foie gras
Agneau aux pruneaux et abricots sauce cannelle
Magret de caille et jambonneaux sur canapé d'artichaut
Suprême de pintade aux écrevisses et au champagne
Filet mignon façon Martiniquaise sauce aux fruits de la passion
Escalope de saumon frais à l'oseille ou au coulis de langoustine
Pavé de veau aux citrons confits (Suppl. 3,45 € TTC.)

Légumes : 2 Sortes à choisir

Gratin dauphinois
Semoule aux petits légumes
Mousseline aux olives

Mousse de céleri
Soufflé de courgettes
Coussin de tomates et courgettes
Crêpe aux épinards
Champignons de Paris sautés
Pâtes fraîches
Purée aux truffes (Suppl. 1,36 € TTC.)
Pommes sautées provençale
Galette de pomme de terre
Mousse de carottes
Fricassée de châtaignes, oignons et lardons
Pommes sautées aux champignons sauvages
Tartelette de légumes du moment

PLATEAU DE FROMAGES

6 sortes de fromages affinés par nos soins

DESSERTS DES MARIÉS

Pièce Montée : de Choux, de Macarons ou de Caroline (mini 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

Pour le cocktail :

Buffets, nappage et juponage
Argenterie

Verrerie
Glace et glaçons...

Pour le dîner :

Tables rondes de 10 personnes
Tables d'honneur ovale jusqu'à 16 personnes
Chaises capitonnées
Nappes et serviettes tissues damassé blanc
Assiettes en porcelaine blanche ou à liseré
Verrerie
Couverts « Vieux Paris » (Guy Degrenne)
Buffet, nappage et juponnage pour le dessert
Matériel de cuisine ...

Pour l'open bar :

Buffet, nappage et juponnage
Verrerie

LE PERSONNEL

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 3h00
Le service du cocktail et du dîner : 6H00
Le rangement 1h00

Heure supplémentaire :

36,00 € TTC. /Heure/ Maître d'hôtel

RÉCAPITULATIF 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