



SERVICE TRAITEUR – SALLE DE RECEPTION

---

## Carte Saison Automne-Hiver 2022-2023

### Nous vous proposons 4 formules :

\* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide ou une entrée chaude + un plat + un dessert  
= 58 euros/pers (pour 4h de service)

\* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide ou une entrée chaude + un potage + un plat  
+ un dessert  
= 63 euros/pers (pour 4h30 de service)

\* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide + une entrée chaude + un plat + un dessert  
= 71 euros/pers (pour 5h de service)

\* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide + une entrée chaude + un sorbet ou un  
potage + un plat + un dessert  
= 75 euros/pers (pour 5h30 de service)

**Comprenant :** le personnel, les eaux à table, les vins blanc et rouge sélectionnés en fonction de votre menu et servis à discrétion pendant le repas et le café.

### Suppléments après le café :

Personnel : 25 €/heure/serveur (1 serveur pour 20 personnes)

Boissons après le café : prix à la consommation

**Possibilité d'ajouter un buffet fromages et sa Corne d'Abondance aux fruits frais** 15 €/pers.

### Location de la salle :

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| Le Restaurant           | 240 euros tvac |
| Les salles Strepv/Thieu | 200 euros tvac |
| La Réserve              | 300 euros tvac |
| La Grange               | 500 euros tvac |

## **Les prix peuvent varier selon l'indice à la consommation**

### Les différents choix possibles :

Le choix du menu unique est à déterminer à l'avance.

Ce menu sera servi à l'ensemble des convives.

Possibilité de choisir **2 plats par catégorie** avec un supplément de **4 € par personne TVAC**.

### Entrées froides

- Le Foie Gras d'Oie à la Graine de Sésame Noire, Compoté de Coing, Mini Brioche.
- Le Tartare de Saumon frais à l'Italienne (pignons de pin, parmesan, tomate confite), coulis de poivron doux.
- Le Carpaccio de Noix de St-jacques à la Fleur de Sel de l'Himalaya mariné au citron, oignons frits.
- Le Panko de Scampi, Saladine d'Haricots Verts à l'Huile de Vanille.
- La Tourelle de Jambon de Marcassin et Rémoulade de Céleri Boule, Copeaux de Provolone Fumé.
- Le Filet de Rouget façon 'Escavèche', au vin rosé et petits légumes, poireaux frits.

### Entrées chaudes

- Les Ravioles de Champignon et Pointe de Truffe à la crème de Parmesan, jeunes pousses d'Épinards et Tomate séchée.
- Les Noix de St-Jacques sautées à la Fleur de Sel, Crémeux de Céleri Rave et Roquette.
- La Nage safranée de Filet de Sole, Saumon fumé et Coriandre, Poêlée de Mange Tout et Shitakee.
- Les Gambas rôties au Saté de Chine, Mijoté de Riz aux Légumes verts, Huile de Crustacé.
- La caille grillée au pesto vert, Beaume de Racine de Persil et Carottes glacées.
- Le Mijoté de Scampi de Mer à la Crème de Coco et Curry Rouge, Petits légumes et Thai.
- La Brioche de Foie Gras poêlé aux 5 épices, Compotée d'Ananas.

### Potages

- Le Crémeux de Potimarron à l'Émincé de Jambon de Porc.
- Le Potage de Chou-Fleur et Croûtons.
- La Crème de Witloofs.
- La soupe à l'Oignon et Fromage râpé.

## Plats principaux

- La cuisse de canard confite aux Epices, Jus de cuisson crémé de Moutarde de Meaux, Palet de Pommes de Terre.
- Le Filet Pur de Veau, Crème au Poivron et Estragon, Brochette de Grenailles.
- Les Mignons de Porc grillés, Pomme Macaire au Chimay, Sauce au Poivre Vert et Estragon.
- Le Pavé de Bœuf grillé, sauce au Courgette Aillée et crème, Purée de Pommes de terre à l'huile d'olive.
- Le Filet de Faisan Grand-Mère (champignons, lardons, grelots), Tartelette de Salsifi au comté, Gratin de Pommes de Terre. (du 15/10/22 au 15/01/23, hors cette période le filet de Faisan est remplacé par le suprême de Pintade).
- Le Dos de Cabillaud aux Herbes Façon' Viennois', Mousseline de Pomme de Terre et Chicons Braisé, Beurre Blanc Ciboulette.

## Desserts

- La Crème brûlée aux pistaches.
- Le Délice au Chocolat et son Crumble aux Noisettes.
- Le Moelleux Mi- Cuit au Chocolat.
- Le Crumble aux Pommes Caramélisées
- La Véritable Tarte Tatin, Glace vanille et sa Crème Anglaise.
- Le Gâteau de Circonstance.

## Menu enfant

### Les Entrées :

- Le Jambon braisé, Les Fondus au Fromage
- La Tomate aux Crevettes
- La Pêche au Thon.
- L'Assiette de Saumon fumé
- Le Jambon de Parme et son Eventail de Melon

### Les Plats :

- Le Filet de Veau ou le Filet de Bœuf
- Le Filet de Poulet ou Le Filet de Pintade, Compote de Pommes
- Le Steak haché
- Le Filet de Saumon

\*Accompagnement d'une garniture adaptée de riz, pâtes, purée, gratin, frites, ou croquettes, ...

### Les Desserts :

- Dame Blanche
- Gâteau de Circonstance

*Enfant de – de 12 ans : 30€*

*Enfant de + de 12 ans : 38€*