



SERVICE TRAITEUR – SALLE DE RECEPTION

---

## Carte Saison Automne-Hiver 2021-2022

### Nous vous proposons 4 formules :

\* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide ou une entrée chaude + un plat + un dessert  
= 56 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  
= 61 euros/pers (pour 4h30 de service)

\* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide + une entrée chaude + un plat + un dessert  
= 69 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  
= 73 euros/pers (pour 5h30 de service)

**Comprenant :** la salle, 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** 13 €/pers.

## 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 Pressé de Cuissot de Porcelet confit au Vin Moelleux et Pépites d'Artichaud, Mesclun à l'Huile de Noix
- Le Mille-feuille de Foie Gras et Feuillantine de Cacao, Confit de Coing, Mini Brioche (supplément 3€).
- Le Cocktail de Saumon à la Coriandre, Chantilly de Raifort, Œufs de Cabillaud
- La Tourelle de Jambon séché d'Italie, Tomate séchée et Mozzarella de 'Buffalo', Mesclun aux Copeaux de Parmesan et Pesto Vert
- Le Carpaccio de Faon aux Copeaux de Foie Gras fumé et Huile Vanille
- Les Scampi rôtis au Beurre de Tartufata, Rémoulade de Céleri -Boule et Ciboulette

## Entrées chaudes

- Les Ravioles de Ricotta et Truffe à la Crème de Parmesan, Jeunes Pousses d'Epinards et Tomate séchée.
- Le Pithiviers de Noix de St-Jacques au Pesto Rouge, Beurre de Basilic
- Le Méli-Mélo de Dorade et Foie Gras poêlé, Consommé aux Petits Légumes
- Le Filet de Pigeonneaux rôti, Mijoté de Crème de Witloofs à la St-Feuillien (supplément 2€).
- Le Mijoté de Scampis de Mer à la Crème de Coco et Curry Rouge, Petits légumes et Thai.
- La Nage Safranée de Filet de Sole, Saumon fumé et Coriandre, Poêlée de Mange Tout et Shitakee

## Potages

- Le Crémeux de Potimarron à l'Emincé de Joue de Porc.
- Le Potage de Chou-Fleur et Croûtons.
- La Crème de Witloofs.
- La bisque de langoustines. (Supplément de 2 €)

## Plats principaux

- Le Rumsteak d'Agneau confit aux Epices, Jus de cuisson Crémé de Moutarde de Meaux.
- Le Filet Pur de Veau, Crème au Poivron et Estragon, Brochette de Grenailles (supplément 4€).
- Les Aiguillettes de Canard rôtie, Pomme Macaire au Chimay, Sauce au Poivre Vert et Estragon.
- Le Pavé de Bœuf grillé, sauce Périgourdine (crème de Porto, Foie Gras), Mijoté de Sous -Bois, Gratin de pomme de Terre

(Supplément de 3€)

- Le Filet de Biche mariné au sirop d'Erable, Jefke et Airelles, Pomme Dauphine aux amandes, Réduction à la Crème de Mûre

(Supplément de 4€) en saison

- Le Dos de Cabillaud aux Herbes Façon' Viennois', Mousseline de Pomme de Terre et Chicons Braisé, Beurre Blanc Ciboulette.
- La Cuisse de Canard confite aux Epices, sauce aux Echalotte confites et vin rouge, Galette de Pomme de Terre, Légume du Moment

## Desserts

- La Crème brûlée à l'Amarena
- Le Tiramisu au Speculoos et Sirop de Café
- Le Moelleux Mi- Cuit au Chocolat
- Le Crumble aux Pommes Caramélisées
- La Véritable Tarte Tatin, Glace vanille et sa Crème Anglaise
- Le Cannelloni de Chocolat farci à la Mousse de Yuzu, Coulis de Framboise
- Le Gâteau de Circonstance.