



SERVICE TRAITEUR – SALLE DE RECEPTION

---

## Carte Saison Printemps-Eté 2024

### Nous vous proposons 4 formules :

\* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide ou une entrée chaude + un plat + un dessert  
= 62 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  
= 67 euros/pers (pour 4h30 de service)

\* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide + une entrée chaude + un plat + un dessert  
= 75 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  
= 79 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 : 28 €/heure/serveur

Boissons après le café : prix à la consommation

### Possibilité d'ajouter un buffet fromages

16 €/pers.

**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 Damier de Saumon mariné à l'aneth et sa Mousse de Petits Pois.
- Le Tomate farcie à la Burrata, Crumble et Crème de Basilic.
- Les fines tranches de Bœuf mi-fumé, Roquette et Crémeux de Parmesan.
- Le Tartare de Saumon à l'Huile de Noix et Moutarde de Meaux, Crème Aigre.
- Les scampi rôtis au beurre de Tartufata, Rémoulade de Céleri Rave.
- Le Foie Gras d'Oie à la Graine de Sésame Noire, Compote de Rhubarbe et cannelle, Mini Brioche.

### Entrées chaudes

- La Ballotine d'Aile de Raie et Duxelles de Champignons de Paris, Beurre de Câpres.
- Les Scampi de Mer, Légumes Thai sauté au Wok et sa sauce au Curry rouge.
- Le Dos de Cabillaud rôti, Poêlée de Shitakee et Mange Tout, Crème de Safran.
- Le Panko de Ris de Veau, Salade Croquante et Vinaigrette à la Framboise. **Supplément 2 € par personne**
- Le Méli-Mélo d'Asperge, Brouillade d'œuf et Saumon fumé aux Herbes du Marché.
- La Caille farcie aux Morilles, Poireaux frits, sauce au Whisky.

### Potages

- La crème de Courgette et croûtons.
- Le Velouté de Petits Pois et Petit Salé.
- Le Potage de Poivron rouge et Tomate.
- Le Potage d'Asperge et Croquant de Lardons.

### Plats principaux

- Le Filet de Porcelet et sa jardinière de Légumes, Mousseline de Pommes de Terre, Coulis d'Estragon
- Le Magret de Canard mi-fumé, sauce aigre douce aux Fruits rouges, Aumonière de riz Basmati

- *Le Pavé de Bœuf grillé, salade mixte et sa Vinaigrette au Melon et Gingembre frais, Eventail de Pommes de Terre*
- *Le suprême de Pintadeau à la graine de Moutarde de Meaux, Tartelette de Jeune navet au Comté, Pommes de Terre Grenailles*
- *Le Filet Pur de Veau au Saté de Chine, Sauce au Citron et Miel, Palet de Pommes de Terre*
- *Le Pavé de Saumon rôti, chutney de Mangue, petits légumes du Moment, Pommes de Terre confites au vin blanc*

### Desserts

- *Le Nougat glacé aux fruits confits, crème Anglaise.*
- *La Véritable Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar.*
- *Les Fraises marinées au Ricard et Chantilly.*
- *L'assortiment de sorbets et fruits du moment.*
- *La Compotée d'Ananas à l'Anis étoilée, Concassé de Sablé et fruits rouges.*
- *Le Gâteau de circonstance.*

## MENU ENFANTS

### Les Entrées :

- Le Jambon braisé
- Les Fondues au Fromage
- Tomate aux Crevettes
- Pêche au Thon
- L'Assiette de Saumon fumé
- 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

*Accompagnements :*

*Garniture adaptée de riz, pâtes, purée, gratin, frites, ou croquettes, ...*

### Desserts :

*Dame Blanche  
Gâteau de Circonstance comme les adultes*

**Enfant de – de 12 ans : 31€**

**Enfant de + de 12 ans : 39€**