



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  
= 61 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  
= 66 euros/pers (pour 4h30 de service)

\* Apéritif et son assortiment de zakouski + une entrée froide + une entrée chaude + un plat + un dessert  
= 74 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  
= 78 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 : 27 €/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.

## **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'Epinards 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, Beume de Racine de Persil et Carottes glacées.*
- *Le Mijoté de Scampi de Mer à la Crème de Coco et Curry Rouge, Petits légumes et Thaiï.*
- *La Brioche de Foie Gras poêlé aux 5 épices, Compotée d'Ananas.*

## **Potages**

- *Le Crémeux de Potimarron à l'Emincé de Joue 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. (Supplément de 4€)*
- *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. (Supplément de 4€)*

- 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€**