



SERVICE TRAITEUR – SALLE DE RECEPTION

Carte Saison Automne-Hiver 2023-2024

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.

Possibilité d'ajouter :

Buffet fromages et sa Corne d'Abondance aux fruits frais

15 €/personne

Suppléments après le café :

Personnel : 27 €/heure/serveur

Boissons après le café : prix à la consommation

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 mille-feuille de foie gras et feuillantine de coco, confit de coing, brioche (supplément de 3,00€) ;
- Le cocktail de filet de saumon et coriandre en balluchon de saumon fumé, crème aigrette ;
- Le carpaccio de faon aux copeaux de foie gras fumé et huile vanille ;
- La hure de lapereau confit aux agrumes, mesclun à l'huile de noisette ;
- La tourelle de carpaccio de bœuf mi fumé, tomates séchées et mozzarella de « Buffala »,
Mesclun aux copeaux de parme ;
- La salade croquante à l'huile de sésame et scampis rôtis.

Entrées chaudes

- Les Ravioles de homard et d'écrevisse, sauce aux crustacés et asperges Thai ;
- Les Noix de St-Jacques snackées, fondue de poireaux et Shitakee, beurre blanc au citron ;
- La caille grillée aux 5 épices, beurre de choux fleur et carottes glacées, coulis de porto ;
- Le filet de bar rôti, risotto au mascarpone et girolles ;
- La nage safranée de filet de sole, saumon fumé et coriandre, mange tout et Shitakee ;
- Le mijoté de scampis de mer à la crème de coco et curry rouge, légumes croquants.

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

- Le filet de biche grillée, Jefke et aïelles, pommes dauphines aux amandes, sauce au spéculoos
(supplément de 4,00€)
- Le cuissot de lapin, mousseline de pommes de terre et carottes, sauce St Feuillin
- La fricassée de pintadeau aux écrevisses et tagliatelles de légumes, pommes de terre fondantes
- La confit de canard aux épices, crème de poivron rouge et estragon, brochette de pommes de terre grenailles
- Le pavé de bœuf grillé, échalotes confites au vin rouge, tartelette de salsifis au comté, gratin de pommes de terre
- Le filet de maigre aux herbes façon « viennois », purée de pommes de terre et chicons braisés, beurre blanc ciboulette.

Desserts

- Vacherin aux noix, crème Anglaise ;
- Crème brûlée à la vanille ;
- La tartelette aux pommes caramélisées et crumble ;
- Le moelleux mi cuit au chocolat et Gianduja ;
- Le Gâteau de Circonstance.

Menu enfant

Les Entrées :

- Le Jambon braisé
- Les Fondues au Fromage
- L'Assiette de Saumon fumé

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€