

# arômes & mets

• artisan traiteur •



## La carte réceptions

Printemps - été 2022

Tarifs hors-taxes (T.V.A. 10%)

# SOMMAIRE

- Cocktail 04
- Buffet 05
- Repas 07

LA GOURMANDISE,  
LE RAFFINEMENT, ET  
LA TRADITION SONT  
NOS MAÎTRES-MOTS.

arômes & mets  
• artisan traiteur •





# LE COCKTAIL

Le cocktail est généralement dégusté avant le repas: Il se compose de petites pièces apéritives d'une quinzaine de grammes chacune pour accompagner un verre. Vision plus travaillée et plus gourmande de l'Apéritif, Il permet de vivre un moment convivial.

Le cocktail peut également être dinatoire ou déjeunatoire. Ces formes de cocktail appréciés, sont facile à mettre en place lorsque l'on veut réunir ses proches ou ses collaborateurs. Dans ce cas, le cocktail est adapté avec des pièces plus copieuses, des petites salades, des minis plats chauds.

Alexandre, notre chef de cuisine, et sa gourmande équipe concoctent des recettes dans un esprit de convivialité mélangeant: tradition, originalité, créativité, et esthétique. Nous proposons l'ensemble de nos cocktails à partir de 15 convives. Nos chefs vous proposent les assortiments journalièrement.

## DÉTAILS DES PIÈCES COCKTAIL APÉRITIVES

- Maki saumon mariné, avocat, œuf de poisson
- Daïkon, thon, pequillos
- Pic ananas rôti, pastrami, thym
- Salade grecque en pièces cocktail (concombre, tapenade de tomate, fêta, poudre d'olives noires)
- Gaspacho de tomate, pain vert, crème de chèvre, bille de concombre
- Caroline, saumon crème yuzu, combawa, nori
- Pastèque fêta, basilic, olive noire
- Pissaladière (oignons, tomate, anchois mariné, concombre)
- Courgette curry, maquereau, coco, citronnelle, combawa
- Polenta, poulpe grillé, crème safranée ail et persil
- Pain d'épices, foie gras, gelée basilic
- Courgette, œuf mimosa, rouget
- Mille feuilles de volaille, citron confit, coriandre, comté
- Tortilla, pétoncle, crème citronnée
- Le classique pic melon, menthe, jambon de Bayonne
- Pain d'épices, foie gras, melon, condiment balsamique
- Rouleau de printemps, saumon, pamplemousse, beurre noix de cajou
- Céleri branche, bar, citron confit, aïoli
- Artichaut rôti, tapenade d'olives, basilic, tomate confite (végan)
- Concombre, avocat, gambas, pickle d'oignon rouge
- Surprise de tomate, caviar d'aubergine, crouton à l'ail, maïs grillé (végan)
- Tonnelet de carotte, magret de canard fumé, mendiant/brousse de chèvre au miel de thym
- Le classique pic tomate, mozzarella, basilic
- La pomme d'amour au foie gras, gelée de framboise
- Finger de saumon, huile vanille, mangue & asperge verte
- Cheesecake betterave, graines de moutarde, herbes fraîches
- Crevette en habit de pomme verte & menthe fraîche
- Sphère de chèvre, thym, verveine, raisin & pistache
- Mille feuilles bresaola, Comté, mascarpone, framboise & thym
- Pomme de terre rôtie, hareng, cornichon, crème oignon rouge
- Pain perdu de foie gras, gelée de cassis
- Roulé de chorizo spianata, navet long & formaggio
- Cœur de saumon fumé, nori, wasabi & perle de kalamansi
- Cuillère ceviche, betterave, raisin
- Cuillère carpaccio de saint-Jacques, passion

## DÉTAILS DES PIÈCES COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/DINATOIRE

### PIÈCES FROIDES

#### Minis sandwiches (équivalent 2 pièces)

- Pain faluche, salade grecque
- Boule campagne, camembert, basilic, confiture de cerises noires
- Bruschetta volaille, oignon rouge, ciboulette, sauce savora
- Bruschetta chèvre, tomate confite, miel gingembre, noix
- Wrap crudité, citron vert, tofu, pesto noisette (vegan)
- Mini pita, crème d'artichaut, cumin, menthe, Chioggia (vegan)
- Pain polaire, thon, capre, citron confit, pousse de moutarde
- Brioche poêlée, pastrami, pickles oignons, cornichon, sauce anglaise
- Navette, saumon mariné, crème fêta citron, concombre, poudre d'olives noir
- Gaufre salé, œuf mimosa, jambon de dinde, ciboulette
- Wrap guacamole, crevette épicé, oignons frits, tomates confites
- Wrap tapenade tomate, concombre, olive, fêta, salade, roquette

#### Salades (équivalent 4 pièces)

- Semoule à la libanaise, herbes fraîches, pois chiches (vegan)
- Effiloché de daurade, aïoli, citron confit, coriandre, feuilleté aux graines
- Œuf mollet, artichaut, sauce coco, citron vert, haddock, aneth frit
- Burratina, melon poêlé, fruits rouges, chips Bresaola, vinaigrette menthe poivrée
- Avocat poêlé, tartare de saumon, pomme verte, sésame, câpres frites

#### Petites assiettes (équivalent 4 pièces)

- Foie gras mi-cuit, miroir basilic, confiture de poivron, fusette grillé
- Carpaccio de saint jacques, pain aux céréales grillé, leche de tigre, framboise

### PIÈCES À TIÉDIR

#### Pièces cocktail apéritives

- Mini croque volaille pesto & noisettes
- Mini bouchée escargot ail & persil
- Mini Hot-Dog sauce Savora
- Mini cheeseburger
- Samossa du moment
- Mini brochette de volaille teriyaki
- Bruschetta, mozzarella, basilic, tomate confite
- Brochette acra de morue, tomate confite
- Cromesquis de fromage
- Faluche, fêta, anchois, tomate

#### Mini plats chauds (équivalent 4 pièces)

- Saumon sauce vierge, risotto safran
- Filet de caille sauce passion, navet en deux cuissons (rôti au miel et en purée à la coriandre)
- Filet de veau caramélisé au soja, kumquat confit, pomme Anna, chou pak choï, sauce saté
- Suprême de volaille, gratin de pommes de terre et poivrons, jus corsé à la tomate confite & estragon
- Magret de canard bigarade, artichaut rôti, purée de choux fleur, noix de pécan grillées
- Saint-Jacques & poulpe, vierge ail et persil, courgette poêlée, piquillos
- Filet de bar sauce au Noilly-Prat, courgettes grillées, pommes de terre fondantes
- Cocotte retour de pêche, jus d'étrilles au safran, légumes de saison

## DÉTAILS DES PIÈCES SUCRÉES

### LA GAMME "TRADITION"

- Brochettes de deux fruits frais
- Mini opéra
- Mini baccara
- Mini tartelette citron
- Crumble pommes du Vexin
- Mini cannelé
- Financier au beurre noisette amande californienne
- Muffin aux pépites de chocolat
- Madeleine de notre enfance, vanille bourbon
- Macaron chocolat, vanille, pistache, framboise

### LA GAMME "SIGNATURE"

- Brochettes de 3 fruits frais
- Millefeuilles nougatine, ganache caramel
- Tiramisu épicé aux framboises
- Harmonie de sésame noir et mangue fraîche
- Banana split, confit de fraise des bois, sifflet de frécinette
- Choux framboise, citron vert, yaourt acidulé
- Brownies cassis, noisette, crémeux de Gianduja et tuile de florentine de Megève
- Le paris venise, pistache d'Iran
- Choc'intense fève de tonka
- Cheesecake coco bio, demi-sphère d'ananas
- Alliance parfaite pistache & framboise
- Sablé pistache, abricot Bergeron, mousseux romarin
- Tarte vanille



# LE COCKTAIL

## MENUS COCKTAIL APÉRITIF

### Menu 1: assortiments de 6 pièces cocktail

**prix: 7,80€/pers**

- Céleri branche, bar, citron confit, aioli
- Pic ananas rôti, pastrami, thym
- Cheesecake betterave, graines de moutarde, herbes fraîches
- Pain d'épices, foie gras, melon, condiment balsamique
- Artichaut rôti, tapenade d'olives, basilic, tomate confite (végan)
- Cœur de saumon fumé, nori, wasabi & perles de kalamansi

### Menu 1: assortiments de 8 pièces cocktail

**prix: 10,40€/pers**

- Céleri branche, bar, citron confit, aioli
- Pic ananas rôti, pastrami, thym
- Cheesecake betterave, graines de moutarde, herbes fraîches
- Pain d'épices, foie gras, melon, condiment balsamique
- Artichaut rôti, tapenade d'olives, basilic, tomate confite (végan)
- Cœur de saumon fumé, nori, wasabi & perle de kalamansi
- Rouleau de printemps, saumon, pamplemousse, beurre noix de cajou
- Crevette en habit de pomme verte & menthe fraîche

### Menu 1: assortiments de 12 pièces cocktail

**prix: 16,20€/pers**

- Céleri branche, bar, citron confit, aioli
- Pic ananas rôti, pastrami, thym
- Cheesecake betterave, graines de moutarde, herbes fraîches
- Pain d'épices, foie gras, melon, condiment balsamique
- Artichaut rôti, tapenade d'olives, basilic, tomate confite (végan)
- Cœur de saumon fumé, nori, wasabi & perle de kalamansi
- Rouleau de printemps, saumon, pamplemousse, beurre noix de cajou
- Crevette en habit de pomme verte & menthe fraîche
- Caroline, saumon crème yuzu, combawa, nori
- Assortiment de pièces sucrées (3 par personne)

### Menu 2: assortiments de 6 pièces cocktail

**prix: 7,80€/pers**

- Courgette curry, maquereaux, coco, citronnelle, combawa
- Polenta, poulpe grillé, crème safranée ail et persil
- Mille feuille volaille, citron confit, coriandre, comté
- Surprise de tomate, caviar d'aubergine, crouton à l'ail, maïs grillé (végan)
- Pain perdu de foie gras, gelée de cassis
- Pastèque fête, basilic, olive, noir

### Menu 2: assortiments de 8 pièces cocktail

**prix: 10,40€/pers**

- Courgette curry, maquereaux, coco, citronnelle, combawa
- Polenta, poulpe grillé, crème safranée ail et persil
- Mille feuille volaille, citron confit, coriandre, comté
- Surprise de tomate, caviar d'aubergine, crouton à l'ail, maïs grillé (végan)
- Pain perdu de foie gras, gelée de cassis
- Pastèque fête, basilic, olive, noir
- Sphère de chèvre, thym, verveine, raisin & pistache
- Le classique pic tomate, mozzarella, basilic

### Menu 2: assortiments de 12 pièces cocktail

**prix: 16,20€/pers**

- Courgette curry, maquereaux, coco, citronnelle, combawa
- Polenta, poulpe grillé, crème safranée ail et persil
- Mille feuille volaille, citron confit, coriandre, comté
- Surprise de tomate, caviar d'aubergine, crouton à l'ail, maïs grillé (végan)
- Pain perdu de foie gras, gelée de cassis
- Pastèque fête, basilic, olive, noir
- Sphère de chèvre, thym, verveine, raisin & pistache
- Le classique pic tomate, mozzarella, basilic
- Daïkon, thon, pequillos
- Assortiment de pièces sucrées (3 par personne)

## LES MENUS COCKTAIL DÉJEUNATOIRE/DINATOIRE

### Menu 1: assortiments de 14 pièces (équivalent à 18 pièces)

**prix: 19,40€/pers**

#### Assortiment de pièces apéritives (6/pers)

- Céleri branche, bar, citron confit, aioli
- Pic ananas rôti, pastrami, thym
- Cheesecake betterave, graines de moutarde, herbes fraîches
- Pain d'épices, foie gras, melon, condiment balsamique
- Artichaut rôti, tapenade d'olives, basilic, tomate confite (végan)
- Cœur de saumon fumé, nori, wasabi & perle de kalamansi
- Crevette en habit de pomme verte & menthe fraîche
- Caroline, saumon crème yuzu, combawa, nori

#### Assortiment de pièce déjeuner/dinatoire (4/pers)

- Boule campagne, camembert, basilic, confiture de cerises noires
- Gaufre salé, œuf mimosa, jambon de dinde, ciboulette
- Pain faluche, salade grecque
- Pain polaire, thon, câpre, citron confit, pousse de moutarde
- Wrap crudité, citron vert, tofu, pesto noisette (vegan)

#### Assortiment de pièces sucrées (4/pers)

### Menu 2: assortiments de 14 pièces (équivalent à 18 pièces)

**prix: 19,40€/pers**

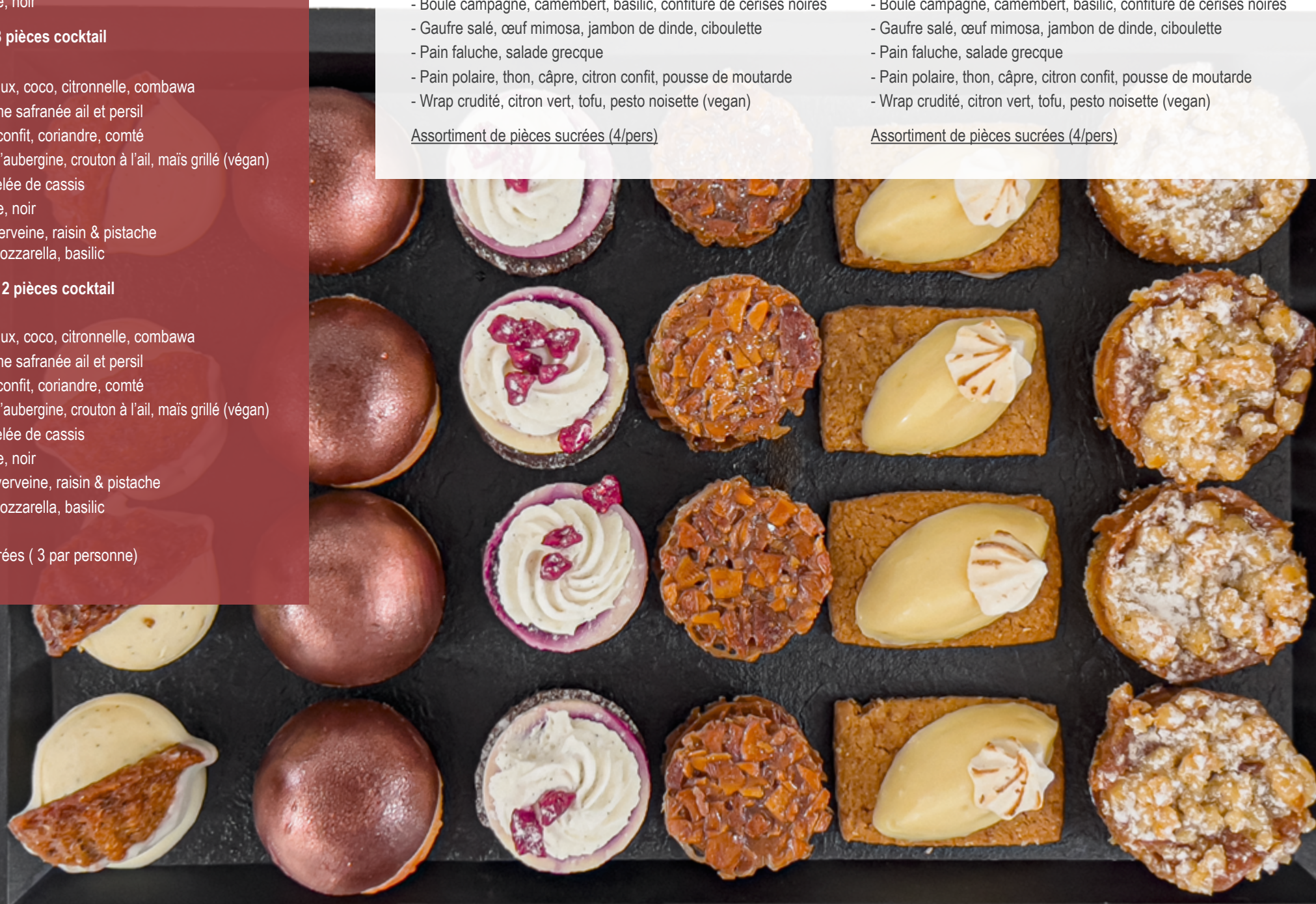
#### Assortiment de pièces apéritives (6/pers)

- Céleri branche, bar, citron confit, aioli
- Pic ananas rôti, pastrami, thym
- Cheesecake betterave, graines de moutarde, herbes fraîches
- Pain d'épices, foie gras, melon, condiment balsamique
- Artichaut rôti, tapenade d'olives, basilic, tomate confite (végan)
- Cœur de saumon fumé, nori, wasabi & perle de kalamansi
- Crevette en habit de pomme verte & menthe fraîche
- Caroline, saumon crème yuzu, combawa, nori

#### Assortiment de pièce déjeuner/dinatoire (4/pers)

- Boule campagne, camembert, basilic, confiture de cerises noires
- Gaufre salé, œuf mimosa, jambon de dinde, ciboulette
- Pain faluche, salade grecque
- Pain polaire, thon, câpre, citron confit, pousse de moutarde
- Wrap crudité, citron vert, tofu, pesto noisette (vegan)

#### Assortiment de pièces sucrées (4/pers)





# LE BUFFET

Le buffet a une très longue histoire, remontant au Moyen Âge, elle commence à cette époque avec l'organisation de banquet. Cette histoire de gourmand propos depuis, sous différentes formes, un grand nombre de recettes et de mets servient sur des grandes tables, et permettant aux convives de se servir en autonomie.

Un cocktail peut-être proposé en début de repas suivi de nombreux choix pour continuer le festin.

Différentes configurations possibles:

- Le buffet lunch consommé debout

- Le buffet froid

- Le buffet avec un plat chaud ou des minis plats chauds

Nous proposons des buffets à partir de 15 personnes.

## DÉTAILS DES ÉNTRÉES DE BUFFET

### SALADES COMPOSÉES

#### Salades gamme "signature"

- Salade de riz Txanguro (riz, crabe, raisin sec, tomate séchée, jambon de Bayonne): 2,40€/pers

- Salade de quinoa & blé, légumes marinés, grenade, herbes fraîches «vegan»: 2,00€/pers

- La parisienne (pomme de terre, Emmental, œuf dur, jambon, vinaigrette moutarde à l'ancienne): 2,00€/pers

- L'Ardéchoise (pomme de terre, marrons, lardons, magret fumés, oignon rouge): 2,20€/pers

- La bombay (carottes, choux blanc, pommes, fèves de soja, sauce curry) «vegan»: 2,00€/pers

- L'italienne (pâtes, saumon, basilic, tomates, crème balsamique): 2,80€/pers

- La rissoni au thon (petites pâtes, thon, poivron, tomates, oignon rouge, ail, aneth): 2,50€/pers

- La bressane (endives, bleu, noix, pomme, sauce crème fraîche): 2,00€/pers

- Salade chinoise (nouille chinoise, fèves, carottes, crevettes, gingembre, huile de sésame): 2,40€/pers

- Salade plaisir (fusilli, poulet, légumes grillé, herbes fraîche sauce fromage blanc): 2,40€/pers

- Présentation d'asperge, Bayonne, parmesan, vinaigrette aux agrumes «d'avril à juin»: 3,50€/pers

#### Salades gamme "classiques"

- Taboulé aux fruits & menthe fraîche «vegan»: 2,00€/pers

- Coleslaw (choux blanc, carottes, oignons, mayonnaise): 2,00€/pers

- Piémontaise (pomme de terre, tomates, œuf dur, cornichon, mayonnaise): 2,00€/pers

- Salade Grecque (tomate, concombre, poivron, fêta, olives, huile extra vierge) «vegan»: 2,40€/pers

### ENTRÉES INDIVIDUELLES

#### Salades

- Semoule à la libanaise, herbes fraîches, pois chiches (vegan): 5,00€/pers

- Effiloché de daurade, aïoli, citron confit, coriandre, feuilleté aux graines: 5,00€/pers

- Œuf mollet bio, artichaut, sauce coco, citron vert, haddock, aneth frit: 5,00€/pers

- Burratina, melon poêlé, fruits rouges, chips Bresaola, vinaigrette menthe poivrée Avocat poêlé, tartare de saumon, pomme verte, sésame, câpres frites: 5,00€/pers

#### "Côté mer"

- Tartare de saumon, herbes fraîches, mangue & huile de vanille: 5,00€/pers

- Rouleaux de printemps (saumon, avocat, pamplemousse, mesclun): 5,00€/pers

- Brochette de gambas, ananas rôti, tomate confite & basilic: 5,00€/pers

- Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, pain aux céréales grillées, lèche de tigre, framboise: 5,00€/pers

#### "Côté jardin"

- Voile de riz & nori, légumes marinés, huile sésame, fruit à coque torréfié «vegan»: 4,00€/pers

- Brochette de melon, Serrano & menthe fraîche (été): 4,00€/pers

- Tartine de jambon pata negra & figue fraîche (juin à novembre): 6,00€/pers

- Mille feuilles de tomate, mozzarella di bufala, basilic & pesto frais (été): 4,00€/pers

#### "Côté terroir"

- Carpaccio de bœuf à la romaine (câpres, herbes fraîche, parmesan, roquette, olives): 5,00€/pers

- Mille feuilles de foie gras, artichaut, épinard & poulet: 5,00€/pers

- Foie gras mi-cuit, miroir basilic, confiture de poivrons, fusetta grillé: 5,00€/pers

## DÉTAILS DES PIÈCES DE BUFFET

### PLATS DE BUFFET FROIDS

- Présentation de charcuteries de nos régions (pavé au poivre, saucisson sec, Andouille de vire, rillettes de canard...): 5,00€/personne\*

- Présentation de charcuteries tour d'Europe (Coppa, parme, saucisse portugaise, chorizo, lomo, pâté de foie...): 5,00€/pers\*

- Darne de saumon au naturel poché dans son jus: 5,00€/pers\*\*

- Darne de saumon cœur de tomate confite & huile basilic: 5,00€/pers\*\*

- Terrine de merlu aux piquillos & asperge: 5,00€/pers\*\*

- Saumon Gravlax maison, crème au citron vert & aneth: 5,00€/pers\*\*

- Assortiment de pâté à la coupe (pâté / basque, canard, noisette): 5,00€/pers\*

- Marbré de saint-jacques wakamé & légumes nouveaux: 6,00€/pers\*\*

- Cabillaud en habit de Nori, Wasabi & fève de soja: 5,00€/pers\*\*

- Le bar entier en trois couleur (bar, mousse de poisson/herbes/poivron/nature): 7,00€/pers\*\*

- Homard cuit dans sa carapace, pain toasté, crème au yuzu & salade d'herbe fraîche: prix selon cours\*\*

### VIANDES FROIDES\*\*

#### Gamme "classiques" du buffet froid

- Rôti de porc & rôti de bœuf: 3,80€/pers

- Rôti de bœuf & poulet rôti aux herbes: 3,80€/pers

- Rôti de bœuf, magret de canard & poulet rôti aux herbes: 4,50€/pers

- Rôti de veau, faux filet de bœuf & pintade rôti aux herbes: 5,50€/pers

- Faux filet de bœuf, gigot d'agneau au thym & poulet rôti herbes: 6,00€/pers

#### Gamme "signature" du buffet froid

- Le rôti de porc aux pruneaux & ballotine de volaille chorizo et basilic: 4,50€/pers

- Magret de canard aux cerises griottes & suprême de poulet à la graine de moutarde: 5,00€/pers

- Filet de canette aux pêches rôties & bœuf mariné à la romaine: 5,50€/pers

- Filet de bœuf en croûte, duxelles de champignon & légumes de saison: 8,50€/pers

\* Les condiments "Mayonnaise, moutarde, cornichon, beurre"

\*\* Sauces à choisir : cocktail, façon gribiche, herbes fraîches & oignon rouge, ail & thym, curry & pomme verte, sésames & gingembre, citron vert & aneth

### PLATS DE BUFFET CHAUD

#### Viandes

- Suprême de volaille, gratin de pommes de terre et poivrons, jus corsé à la tomate confite & estragon: 14,00€/pers

- Confit de canard au vin rouge, sélection de légumes de saison: 14,00€/pers

- Filet de caille sauce passion, navet en deux cuissons (rôti au miel et en purée à la coriandre): 14,00€/pers

- Agneau confit (miel, épices, cannelle, orange) pommes de terre & purée d'artichaut: 16,00€/pers

- Filet de veau caramélisé au soja, kumquat confit, pomme Anna, chou pak choï, sauce saté: 18,00€/pers

#### Poissons

- Pavé de saumon sauce vierge, poêlée de légumes de saison, pomme Anna: 16,00€/pers

- Cœur de cabillaud au chorizo, sauce au vergus & céleri en deux cuissons: 14,00€/pers

- Parillada de poisson, polenta poêlée, jus comme une bouillabaisse: 14,00€/pers

- Papillote de daurade gingembre, citronnelle, écrasé de pommes de terre, ciboulette, oignon rouge: 16,00€/pers

- Papillote de bar, jus carotte, curcuma, orange, risotto safran: 16,00€/pers

#### MINIS PLATS CHAUD

- Filet de caille sauce passion, navet en deux cuissons (rôti au miel et en purée à la coriandre): 5,00€/pers

- Filet de veau caramélisé au soja, kumquat confit, pomme Anna, chou pak choï, sauce saté: 5,00€/pers

- Suprême de volaille, gratin de pommes de terre et poivrons, jus corsé à la tomate confite & estragon: 5,00€/pers

- Magret de canard bigarade, artichaut rôti, purée de chou fleur, noix de pécan grillées: 5,00€/pers

- Saint-Jacques & poulpe, vierge ail et persil, courgette poêlée, piquillos: 5,00€/pers

- Filet de bar sauce au Noilly-Prat, courgettes grillées, pommes de terre fondantes: 5,00€/pers

- Cocotte retour de pêche, jus d'étrilles au safran, légumes de saison: 5,00€/pers

- Saumon sauce vierge, risotto safran: 5,00€/pers





# LE BUFFET

## DÉTAILS DES FROMAGES ET DES DESSERTS DE BUFFET

### LES DESSERTS

#### Les tartes et cakes 8/10pers : 5,00€/pers

- Tartes pommes ou abricots ou pêches
- Cake : pommes ou poires
- Tarte citron meringuée confit de yuzu
- Tarte au chocolat, tuile grué de cacao
- Tarte aux fraises gourmandes Intemporel tarte aux framboises

#### Les entremets 10/12 pers: 7,00€/pers

- Le 3 chocolats (biscuit sans farine, mousse chocolat noir, blanc et lait)
- Macabo (Biscuit coco, crémeux passion et mousseline noix de coco)
- Folie's chocolat (Biscuit sans farine, mousse 70%cacao, feuillantine pralinée)
- Framboisier pistache (Pain de gènes pistache, crème légère pistache, framboises fraîches)
- Fraisier pistache (Pain de gènes pistache, crème légère pistache, fraises de Cléry)

### LES FROMAGES

- Plateau de fromages brie & chèvre: 3,00€/pers
- Plateau de fromages camembert, comté, chèvre: 3,50€/pers
- Plateau de fromages pont l'évêque, camembert, chèvre cendré, roquefort: 4,00€/pers
- Plateau de fromages camembert au basilic, brie de Meaux aux noix, fromage basque, et confiture de cerises noires: 5,00€/pers
- Plateau de 4 fromages affinés: 4,00€/pers
- Petit pain: 0,80€/pers
- Baguette tradition: 2,00€/pers

## EXEMPLE DE BUFFET SANS DESSERT

### BUFFET L'ESTIVAL (environ 27,00€/pers)

#### Entrées de buffet

##### 3 entrées au choix :

- Rissoni au thon (petites pâtes, thon, poivrons, tomates, oignons rouges, ail, aneth)
- Œuf mollet, artichaut, sauce coco, citron vert, haddock, aneth frit
- Mille feuilles de tomate, mozzarella ,basilic, fruits rouges & pesto frais

#### Plats de buffet froid

##### 2 plats au choix :

- Saumon gravelax maison, crème citron vert et aneth
- Faux filet de bœuf, gigot d'agneau au thym & poulet rôti herbes

#### Plateau de fromages

- Pont l'évêque, camembert, chèvre cendré, et roquefort

### BUFFET SIGNATURE (environ 35,00€/pers)

#### Entrées de buffet

##### 4 entrées au choix :

- Présentation d'asperge, parmesan, vinaigrette aux agrumes
- Tartare de saumon , herbe fraîche, mangue & huile de vanille
- Carpaccio de bœuf à la romaine (câpres, herbes fraîche, parmesan, roquette, olives)
- Effiloché de daurade, aïoli, citron confit, coriandre, feuilleté aux graines

#### Plats de buffet froid

##### 2 plats au choix :

- Marbré de Saint-Jacques wakamé & légumes nouveaux
- Magret de canard aux cerises griottes & suprême de poulet à la graine de moutarde

#### Plateau de fromages

- Camembert au basilic, brie de Meaux aux noix, fromage basque , et confiture de cerises noires

## EXEMPLE DE BUFFET SANS DESSERT

### BUFFET CHAMPÊTRE (environ 18,00€/pers)

#### Entrées de buffet

##### 3 entrées au choix :

- Taboulé aux fruits & menthe fraîche
- Piémontaise (pommes de terre, tomates, œuf dur, cornichons, mayonnaise)
- Salade Grecque (tomate, concombre, poivron, fêta, olives, huile extra vierge)

#### Plats de buffet froid

##### 2 plats au choix :

- Présentation de charcuteries de nos régions (pavé au poivre, saucisson sec, pâté Basque, Bayonne, Andouille de Vire, Saucisson à l'ail, rillettes de canard...)
- Rôti de porc & rôti de bœuf

#### Plateau de fromages

- Brie et chèvre

### BUFFET L'ESCAPADE (environ 18,00€/pers)

#### Entrées de buffet

##### 3 entrées au choix :

- Parisienne (pommes de terre, Emmental, œuf dur, jambon, vinaigrette moutarde à l'ancienne)
- Effiloché de daurade, aïoli, citron confit, coriandre, feuilleté aux graines
- Burratina, melon poêlé, fruits rouges, chips Bresaola, vinaigrette menthe poivrée

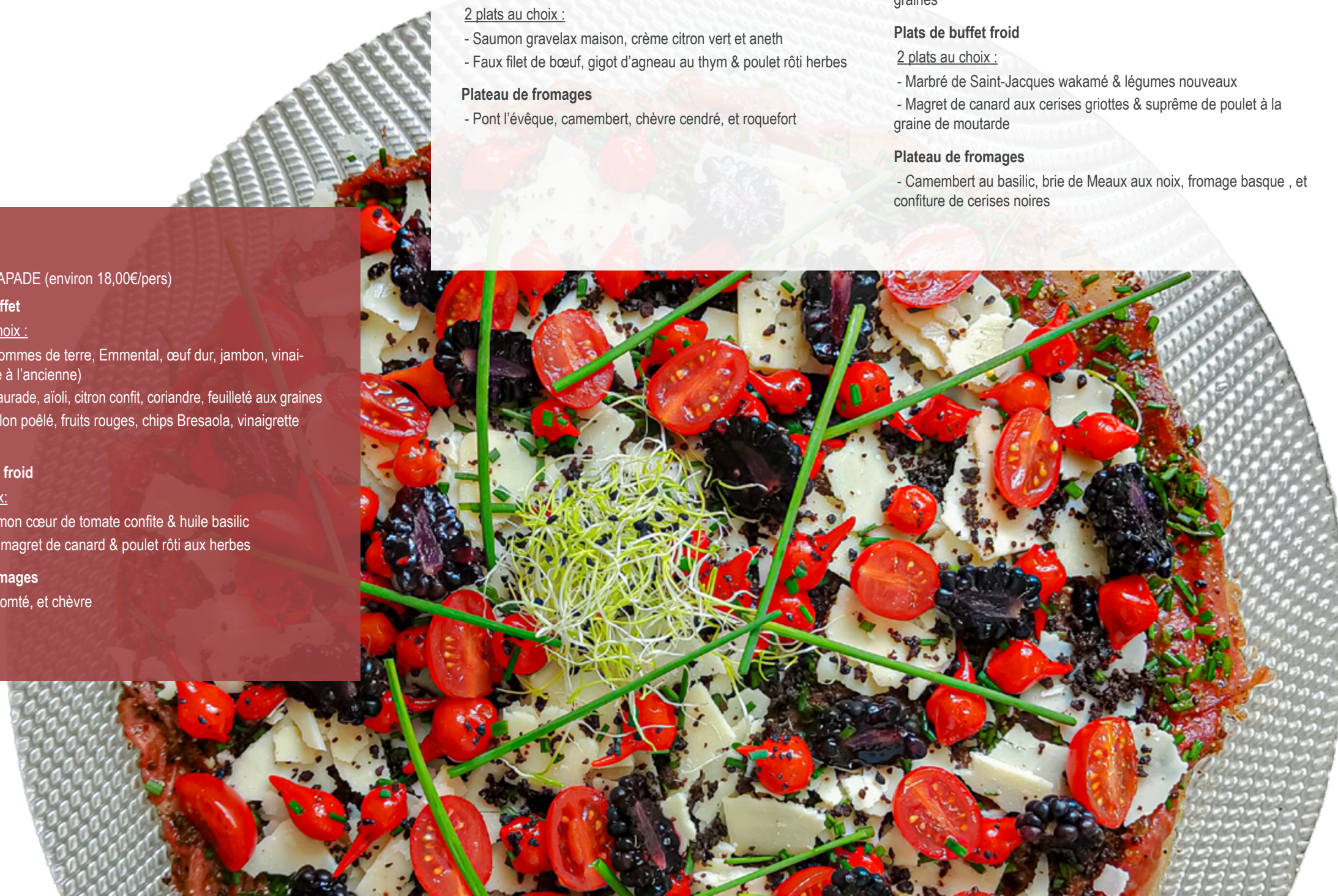
#### Plats de buffet froid

##### 2 plats au choix:

- Darne de saumon cœur de tomate confite & huile basilic
- Rôti de bœuf, magret de canard & poulet rôti aux herbes

#### Plateau de fromages

- Camembert, comté, et chèvre





# LE REPAS

Désormais inscrit au Patrimoine culturel immatériel mondial de l'UNESCO, la réputation du repas gastronomique français n'est plus à faire. Le temps d'un bon déjeuner ou dîner, il sert aux moments les plus importants de la vie des individus, des familles, et des groupes. Moment de convivialité par excellence, il se déroule généralement en 6 temps: l'apéritif, l'entrée, le plat, le fromage, le dessert, et le digestif. Le repas resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens des convives.

Nous proposons les repas à partir de 10 personnes.

## DÉTAILS

### ENTRÉES

#### Nos entrées froides

- Effiloché de daurade, aïoli, citron confit, coriandre, feuilleté aux graines: 12€/pers
- Foie gras mi-cuit, miroir basilic, confiture de poivron: 14€/pers
- Carpaccio de saint jacques, pain aux céréales grillé, leche de tigre, framboise: 14€/pers
- Burratina, melon poêlé, fruits rouges, chips Bresaola, vinaigrette menthe poivrée: 8€/pers
- Avocat poêlé, tartare de saumon, pomme verte, sésame, câpres frites: 10€/pers

#### Notre entrée chaude

Oeuf mollet, artichaut, bouillon coco, citron vert, haddock, aneth frit: 8€/pers

### PLATS

#### Nos viandes

- Filet de caille sauce passion, navet en deux cuissons (rôti au miel et en purée à la coriandre): 14€/pers
- Filet de veau caramélisé au soja, kumquat confit, pomme Anna, chou pak choï, sauce saté: 18€/pers
- Suprême de volaille, gratin de pommes de terre et poivrons, jus corsé à la tomate confite & estragon: 14€/pers
- Magret de canard bigarade, artichaut rôti, purée de choux fleur, noix de pécan grillées: 16€/pers

#### Nos poissons

- Saint-Jacques & poulpe, vierge ail et persil, courgette poêlée, piquillos: 16€/pers
- Filet de bar sauce au Noilly-Prat, salade de moules bouchot, pommes de terre fondantes: 16€/pers
- Cocotte retour de pêche, jus d'étrilles au safran, légumes de saison: 16€/pers

### FROMAGES (servis avec salade de saison)

- Assiette deux fromages au choix (camembert, chèvre, Brie, bleu): 3,00€/pers
- Assiette trois fromages au choix (camembert, chèvre, Brie, bleu, Emmental): 3,50€/pers
- Assiette trois fromages AOC au choix (roquefort, brie de Meaux, pont l'évêque, chèvre cendré, Livarot): 4,00€/pers
- Assiette de fromages "signature" (camembert au basilic, brie aux fruits secs, ossau Iraty): 4,00€/pers
- Plateau de quatre fromages affinés: 5,00€/pers
- Petit pain: 0,80€/pers

### DESSERTS (servis avec salade de saison)

- Brioche perdue, chantilly à la fleur d'oranger, fraises basilic Mousse banane, palet breton, chocolat: 5,50€/pers
- Ananas rôti, mousse noix de coco, vanille, citron vert Mille-feuille renversé abricot, romarin: 5,50€/pers
- Assortiment de quatre mignardises: 5,50€/pers
- Salade de fruits du chef: 5,50€/pers

