

Cocktails bouchés salées + Animations culinaires 17pièces/personne

Assortiment de bouchés froides

Pointe de Carmine et son tartare de crabe
Pomme charlotte crème de curcuma et chorizo
Banderille tomate cerise mozzarella au pesto et olive noire
Toast chutney de pommes et magret fumé
Mini Wrap poulet à l'Indienne
Verrine caviar d'aubergine, fromage frais et saumon fumé
Gaspacho Andalou et sa petite brochette croquante



Assortiment de bouchés chaudes

Cassolette de St Jacques et petits légumes croquants sauce safranée
Mini burger Landais (steak canard, brebis et confit d'oignons) 2bouchés
Crevette Panko panée à la japonaise



Dégustation sur ardoise Chiffonnade de jambon Serrano *Origine Espagne*
Jambon Anejo Reserva 22 - 24 mois d'affinage

Suivi de nos incontournables

Les dégustations culinaires Une au choix

Chaloupe d'Huitres du Banc d'Arguin (3huitres n°4/pers)
Proposées en buffet avec pain de seigle, beurre salé, citrons.
Ou

Découpe de Foie gras des Landes servi sur toasts céréales
(3 saveurs /Nature, à l'Ancienne et aux épices)
Ou

Découpe de Poissons fumés (thon, saumon et anguille fumé) 3 bouchés
Découpe servie sur Toast blinis avec crème de Raifort et vinaigrette Suédoise.

Les Planchas Terre et Mer

Deux au choix côté Mer

Brochette de lotte et saumon citron et huile d'olive.
Brochette de lotte lardée de jambon sec
Gambas à la Provençale (2 pièces)

Une au choix côté Terre

Brochette de quasi de veau au chorizo
Mini brochette de canard aux piments d'Espelette
Mini brochette de bœuf lardée



Menu Partage

Nos mises en Bouche en option

Gaspacho Andalou et sa croustille de Jambon
Ou
Crème d'asperge verte et coriandre chantilly au saumon fumé et citron.
Ou
Crème brûlée de foie gras aux pignons son chutney de pêche et gressins.



Plat

Quasi de veau braisé et sa crème de girolles
Ou
Demi magret des Landes mariné aux Piments d'Espelette
cuit en basse température
Ou
Filet de Bar et son coulis de crustacés

Garnitures au choix

Pressé de Vitelotte Agata et sa crème brûlée de tomates confites au parmesan
Ou
Mille feuilles de pommes de terre magret fumé et légumes sautés
haricots plats, carottes, champignons de Paris, oignons.

Fromage

Sélection de fromages sur assiette
Brie de Meaux, chèvre, Brebis et son mesclun au balsamique

Dessert

Cascade d'entremets deux parfums à choisir.
Présentation en buffet avec scintillants puis service à table par nos équipes.
Ou Service d'un plateau par table avec assortiment.

Café, Thé

Et son mini cannelé de Bordeaux

Prix du cocktail 17 pièces + menu Partage
A 56.00 euros sans l'option.
A 60.00 euros avec l'option.



Cocktail assortiment de 7 bouchés salées froides

Canapé Norvégien Saumon fumé et crème de raifort
Toast jambon Serrano et poivronnade

Mini burger Terroir mousseline de canard aux pignons et magret fumé
Verrine Atlantique tartare de saumon, pomme, citron, huile d'olive et ciboulette
Pic japonais crevette pimentée et ananas
Mini cannelé salé jambon sec emmental
Soupe de melon au Sauternes et menthe fraîche



Dessert

Cascade d'entremets deux parfums à choisir Ou
Service d'un plateau par table avec assortiment.

Café, Thé

Et son mini cannelé de Bordeaux

**Prix du menu Tradition avec cocktail 7pièces
à 61.50 euros /personne**

Menu Tradition

Mise en bouche

Crème d'asperge verte et coriandre chantilly au saumon fumé et citron
Ou
Crème brûlée de foie gras aux pignons son chutney de pêche et gressins



Entrée

Duo de lotte et Saint Jacques à la Provençale et son beurre blanc à la ciboulette
Ou
Foie gras poêlé sur lit de pommes et ris de veau
accompagné de cèpes en velouté et jeunes pousses

Plat

Souris d'agneau confite et son jus aux herbes
Ou
Tournedos de magret de canard sauce aux cèpes
Cuisson basse température
Ou
Filet de Daurade Royale sa sauce au vin de Graves



Garnitures aux choix

Pressé de Vitelotte Agata et sa crème brûlée de tomates confites au parmesan Ou
Pressé de patate douce Agata et son Gratin de courgettes

Fromage

Plateau avec fromages affinés (*sélection Marie Quatrehomme MOF*)
(Camembert, Fourme d'Ambert, Comté, Ste Maure et Brebis)
et son mesclun au balsamique
Service à table et découpes par nos équipes.



PRESTATIONS INCLUSES

Fourniture de la vaisselle de cérémonie/

Pour le cocktail :

Verrerie, contenants, nappage tissus des buffets et serviettes cocktail.

Pour le dîner :

Porcelaine, Verrerie, assiettes et couverts, Nappage et serviettes tissus blanc.

Boissons non-alcoolisées pour le Dîner:

Eau minérale plate et gazeuse Abatilles (Bouteille Bordelaise).

Un forfait peut être proposé pour les boissons du cocktail.

Un pain individuel par personne puis Pain traditionnel tranché en Corbeille.

Personnel de service

Dans le but de vous apporter une qualité de service avec discrétion et efficacité, nous mettons à disposition sur le lieu de la Réception une équipe comprenant une personne référente avec serveurs sur la base d'un personnel par tranche de 25 invités plus l'équipe en cuisine.

Frais déplacement inclus jusqu'à 40 km.

N'EST PAS INCLUS

La fourniture des boissons pour le cocktail,
des vins et champagne pour le dîner, bien que nous en assurions le service sans droit au bouchon.
La partie décoration en ce qui concerne la déco de salle et la déco tables invités.