



MENUS DOSSIER 2019

MENU EVASION

Cocktail dinatoire composé de 17 pièces par personne (durée 2h30)

Accueil

Canapé Norvégien Saumon fumé et crème de raifort
 Mini bagel Terroir *mousseline de canard aux pignons et magret fumé*
 Pomme charlotte crème de curcuma et chorizo
 Banderille tomate cerise mozzarella au pesto et olive noire

Déclinaison de minis verrines

Verrine Espuma de betterave, ciboulette et son tartare de crabe
 Soupe de melon au Sauternes à la menthe fraîche

Les douceurs de l'Atlantique

Cassolette de St Jacques et petits légumes croquants sauce safranée
 Huitre façon Basquaise gratinée
 Mini tartare de saumon, pomme, citron, huile d'olive, et ciboulette
 Accras de morue

Animation Terre et Mer

Découpe devant les invités :

Découpe de Foie gras des Landes (nature, aux épices et à l'ancienne) sur petit pain céréales (3bouchés)
 Dégustation de chiffonnade de jambon Serrano *Origine Espagne Jambon Anejo Reserva 22 - 24 mois d'affinage*

A la plancha devant les convives

Brochette de lotte et saumon citron et huile d'olive.
 Gambas à la Provençale
 Mini brochette de bœuf lardée ou cœur de canard à la Persillade



Repas servi à table

Mise en bouche

Gaspacho Andalou et sa croustille de Jambon Ou
 Velouté de courgettes mentholées et sa gelée de tomates sa chantilly au thé vert Ou
 Crème brûlée de foie gras aux pignons et son chutney de pêche.

Plat chaud

Souris d'agneau confite accompagnée de sa crème d'ail et son craquant persillé (sup 2 .00 euros) Ou
 Tournedos de magret de canard sauce aux cèpes ou mariné Piments d'Espelette
 Accompagnements:
 Fondant de Vitelotte et d'Agata et sa crème brûlée de tomate confites au parmesan

Assiette des trois régions (Brie de Meaux, chèvre et Pyrénées)
 et son mesclun au balsamique

Dessert

Cascade d'entremets (parfums à définir)

Café et Cannelé de Bordeaux



Cocktail et Diner 53.50 euros ttc par personne sans mise en bouche
 ou Cocktail et Diner 57.50 euros ttc par personne avec mise en bouche.

Inclus personnel pour le service, nappage et serviettes tissus, vaisselle nécessaire pour le cocktail et le dîner, pain et eaux Abatilles pour le dîner.

MENU GOURMAND

Cocktail dinatoire composé de 16 pièces par personne (durée 2h30)

Accueil

Verrine à la crème d'asperge verte, saumon fumé et caviar de truite
Toast chutney de pommes et magret fumé
Pointe de Carmine et son tartare de crabe
Gaspacho Andalou et sa petite brochette croquante



Dégustation de nos terroirs

Mini burger Landais
Cassolette de ris de veau aux pommes rainette et crème de cidre
Toast grillé jambon Serrano et poivronnade
Tempura de langoustine
Sucette de foie gras mi-cuit en croûte de noisettes et pistaches
Cassolette Saint Jacques et foie poêlé sur sa duxelles de champignons

Animation Coté Terre et Océan

Chaloupe d'Huitres du Banc d'Arguin et accompagnements (3huitres/pers)
ou
Découpe de Poissons fumés (thon, saumon et anguille fumé) 3bouchés
servie sur Toast blinis avec crème de Raifort et vinaigrette Suédoise.

A la plancha devant les convives

Brochette de lotte lardée de jambon sec
Chipirons à la persillade
Mini brochette de canard aux piments d'Espelette

Repas servi à table

Mise en bouche

Duo Atlantique St Jacques et saumon légumes croquants et son coulis d'écrevisses
Ou

Foie gras des Landes mi cuit et sa tatin d'oignons et figues

Plat

Quasi de veau braisé sa crème de morilles et croustille de lard
Fondant vitelotte et Agata et Assortiment croquant du Maraicher

Ou

Filet de bœuf sauce Bordelaise (sup 2.00 euros)
Gratin du Dauphiné et Crème brûlée de tomates confites au Parmesan

Assiette des trois régions (Brie de Meaux, chèvre et Pyrénées)
et son mesclun au balsamique

Dessert

Cascade d'entremets (parfums à définir)

Café
et Cannelé de Bordeaux



Cocktail et Diner sans mise en bouche 55.50 euros ttc par personne

Cocktail et Diner avec mise en bouche 61.50 euros ttc.

Inclus personnel pour le service, nappage et serviettes tissus, vaisselle nécessaire pour le cocktail et le dîner, pain et eaux Abatilles pour le dîner

