

MENU BRENNUS

CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
50 PERSONNES MAXIMUM

Entrées

Bowls de quinoa, saumon mariné, cacahuètes et légumes croquants

Salade de foie gras de canard, magret fumé et figues violettes

Crème de champignons, œuf poché et jambon cru

Raviole du Dauphiné et sa crème de parmesan

Tartare de dorade et sa crème de cerfeuil



Plats Chauds

Parmentier de canard confit, jus au thym et son bouquet de roquette

Grenadin de veau aux légumes fondants, sauce au poivre

Sauté de volailles, noodles et poêlée de légumes wok

Pavé de saumon aux sésames et lentilles du Puy

Risotto aux saint jacques, sauce au safran

Assiette de Fromages affinés de nos régions

Desserts

Fondant au chocolat, crème glacée à la pistache

Salade d'agrumes à la menthe & son sorbet citron

Verrine de poires pochées et sa crème de marron

Crème brûlée à la vanille bourbon

Trilogie de desserts

Boissons

1/3 de vins, eaux & cafés inclus



MENU BRENNUS

CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
50 PERSONNES MINIMUM



Entrées

Foie gras de canard mi cuit, chutney aux poires et pain de campagne

Velouté de potimarron, châtaignes et lardons paysans

Cœur de saumon mariné aux agrumes

Verrine aux trois légumes, gressini aux sésames

Plats Chauds

Suprême de pintade, fricassée de champignons, écrasé de pomme de terre

Quasi de veau et sa poêlée de légumes fondants

Dos de cabillaud, tian de légumes sauce vierge

Filet de bar et sa purée de patates douces

Assiette de Fromages affinés de nos régions

Desserts

Cheesecake au spéculoos

Tartelette au citron meringuée

Salade de fruits frais

Choux au caramel

Boissons

1/3 de vins, eaux & cafés inclus





BUFFET BELLEJAME

AU CHOIX

TROIS ENTRÉES

UN PLAT CHAUD

DEUX GARNITURES

DEUX DESSERTS

&

PLATEAU DE FROMAGES

CAFÉ

POUR COMMENCER

ENTRÉES FROIDES

Assortiment de charcuteries

Saumon fumé à l'aneth & aux baies de rose

Planche de tapas & légumes antipastis

Salade César

(Laitue romaine, œufs , poulet fumé, croutons, parmesan)

Salade du pêcheur

(Pommes de terres tièdes, filet de truites & crème de ciboulette)

Salade Healthy

(quinoa, maïs, concombre & tomates)

Crème de petits pois, chèvre frais & menthe

Cake salé



ENTRÉES CHAUDES

Œuf cocotte, crème de lentilles & lard fumé

Encornet à la romaine

Bouchée de camembert

Samoussa aux légumes



LA RÉSISTANCE

Filet de bœuf rôti, mariné dans son jus au thym

Thon mi- cuit, sauce vierge

Suprême de volaille jaune au citron & aux olives

Dos de cabillaud à la sauce marinière



GARNITURES

- Penne
- Riz façon pilaf
- Pommes de terre grenailles rôties aux herbes de Provence
- Purée de butternut
- Petits légumes de saison
- Fricassée de champignons & de pleurotes
- Niçoise de légumes
- Poêlée d'asperges vertes, petits pois frais & artichauts

GOURMANDISES

Salade de fruits frais de saison

Crumbles poires-pommes

Panna cotta au coulis exotique

Cheesecake aux framboises

Cookies au pépites de chocolat

Paris Brest

Tiramisu Amaretto

Tarte au citron, sablé breton