

Menu Gourmand 34€

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives.

ENTREE + PLAT + DESSERT

ENTREES

Eventail de melon façon carpaccio & jambon Serrano,
sorbet tomate basilic

Salade magret fumé maison et ses pickles de légumes
printaniers, crème de cresson

PLATS

Filet de cabillaud en marinière de moules de bouchot,
purée de pommes de terre à la crème fraîche et safran

Magret de canard rôti, sauce Muscadet et framboise

DESSERTS

Assiette de fromages affinés

Craquelin aux fruits rouges, mousseline à la vanille,
coulis de fruits rouges

Tartelette au chocolat et son sorbet cactus et citron vert

L'assiette Gourmande : composée de 4 desserts choisis au
fil des saisons **



Menu Epicurien 37€

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives.

ENTREE + PLAT + DESSERT

ENTREES

Assiette de foie gras de canard, réduction vin de
Sauternes, compotée d'oignons confits

Carpaccio de noix de St Jacques mariné au
vinaigre de cerise et huile d'olive

PLATS

Filet de bar en croûte de 5 épices, sauce
Vacqueyras

Pluma de porc Ibérique Pata Negra marinée et
snacké à l'huile de sésame grillé, sauce provençale

Filet de bœuf grillé (160g) sauce béarnaise

DESSERTS

Soufflé glacé au Grand Marnier

Framboisier

L'assiette Gourmande : composée de 4 desserts
choisis au fil des saisons **

Menu Enfant



ENTREE + PLAT + DESSERT : 15€

PLAT + DESSERT : 12€

Entrée : Assiette de crudités

Plats : Jambon blanc ou Steak haché ou Poisson en ½
portion (accompagné de frites et/ou légumes)

Desserts : Coupe glacée 2 boules ou dessert adulte en ½
portion iou Crêpe (Nutella, sucre ou confiture)



* **Assiette Gourmande :**

Composée de 4 desserts

Un dessert du moment

Un dessert à base de chocolat

Une brochette ou verrine de fruits frais

Une crème brûlée

Possibilité d'inclure un gâteau entier ci-dessus.

(sup. 1.50 €)



** **Gâteau pouvant être servi entier avec possibilité de personnalisations (sup. 1.50€) :**

Paris Brest : Moelleux amandes glacées, chocolat amandes grillées, choux craquelin, crème praliné

L'exotique : Dacquois coco, compotée de fraise, pointe de citron, mousse mangue passion.

Crépétille : Génoise nature, compotée de framboise, ganache montée au chocolat blanc.

Saint Jo : Génoise chocolat, mousse au chocolat blanc, mousse chocolat au lait et mousse chocolat noir.

Caprice (royale) : Biscuit progrès amande, craquant praliné et mousse au chocolat noir.

Fraisier ou Framboisier : Biscuit amande pistache, crème mousseline, fraises ou framboises.



Apéritif :

1 verre : 3.50€ - 2 verres : 5€

★ Avec alcool : Punch ou Sangria

Sans alcool :

★ Cocktail de jus de fruits maison

Amuse-bouches (3/personne) 4.50€ :

Mini bun's au fromage et volaille

Houmous de betterave au cumin et ses toasts

Verrine de tartare de crevette, Yuzu et gingembre

Fromage 5€ :

Plateau de fromages affinés

ou

Demi crottin de chavignol pané chaud, mesclun

Trous normand 2.50€ :

Sorbet pomme & Manzana

Sorbet mandarine & mandarine impériale

Sorbet citron & Limoncello

Sorbet noix de coco & rhum arrangé

Le cocktail apéritif 17€

9 AMUSE-BOUCHES / PERSONNE

PETITS FOURS SALES FROIDS :

Délice de chèvre fermier et Miel
Tapenade de Truite Fumée œuf de Caille
Brochette de Magret fumé, abricot Moelleux
Verrine de mousse betterave au cumin

PETITS FOURS SALES CHAUDS :

Mini bun's de volaille au pesto
Samossa de Crevettes
Croustillant de Chèvre et tomate séché

PETITS FOURS SUCRES :

Assortiment de macarons sucrés
Plateau de brochettes de fruits de saison



Le cocktail prestige

35€

AMUSE-BOUCHES ET ATELIERS / PERSONNE

1 Atelier au choix

Choix dans l'un de « Nos ateliers sur mesure »

PETITS FOURS SALES FROIDS :

Toast de chèvre chaud et compotée
d'oignons
Pain polaire au saumon, crème d'aneth
Brochette de Magret fumé, abricot Moelleux
Houmous de pois chiche et ses toasts
Verrine de mousse betterave et cumin

PETITS FOURS SALES CHAUDS :

Mini cheeseburger
Samossa de Crevettes
Gougère au comté
Cuillère de st Jacques marinées
Croustillant de Camembert et noisette

PETITS FOURS SUCRES :

Financier au citron
Plateau de brochettes de fruits de saison
Mini clafoutis aux pommes
Tartelettes au chocolat
Mini cannelé Bordelais

Le cocktail dînatoire 28€

16 AMUSE-BOUCHES / PERSONNE

3 ATELIERS SALES AUX CHOIX :

Atelier Océan
Atelier Sud Ouest
Atelier du Val-de-Loire

1 ATELIER SUCRE : Atelier Gourmand

Smoothies de fruits de saison
Mini cannelé Bordelais
Verrines de mousse au chocolat
Financier au citron

Océan 7.50€

4 AMUSE-BOUCHES

Tataki de saumon

Cuillères chinoise de chair de crabe et pomme
Granny Smith

3 Huîtres n°3 Mr Picaud Pen bé

Mini brochette de cabillaud marinée



Sud Ouest 7.50€

4 AMUSE-BOUCHES

Verrine de piperade et jambon de Bayonne

Terrine de canard aux pruneaux, à l'armagnac

Toast de foie gras de canard

Mini buns d'effiloché de canard



Bouchon Lyonnais 6.50€

3 AMUSE-BOUCHES

Jambon de pays à la trancheuse

Tapas de fromages

Cassolette chaude façon hachis Parmentier
(purée de pommes de terre et bœuf, sauce Beaujolais)



Val de Loire 7.50€

4 AMUSE-BOUCHES

Eperlans frits sauce tartare

Toasts aux oignons confits au layon et noix de
joue de porc

Toast au beurre de mâche et noix de st jacques

Verrine de boudin aux pommes

Gourmand 7.50€

4 AMUSE-BOUCHES

Brochette de fruits de saison

Mini cannelé Bordelais

Verrines de mousse au chocolat

Financier pistache