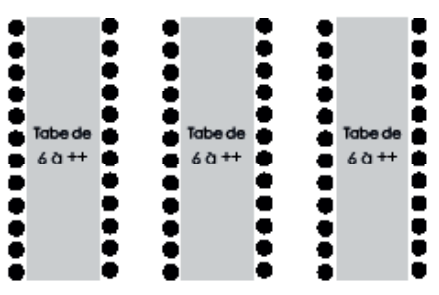
3 TYPES DE RECEPTIONS

Repas bocaux « Convivial »

Les tables sont dressées comme pour le repas à l'assiette avec une place attitrée ou non.

Ce sont nos serveurs qui servent les plats à votre place.

De ce fait, vos convives apprécient leur repas assis après un apéritif debout.

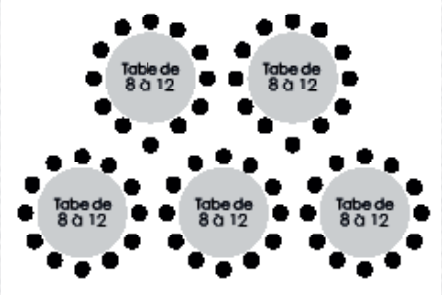


Repas assiette « Raffiné»

En repas à l'assiette, vos convives sont placés autour de tables dressées de 8 à 12 personnes avec la possibilité d'une table d'honneur.

Ce sont nos serveurs qui servent les plats à votre place.

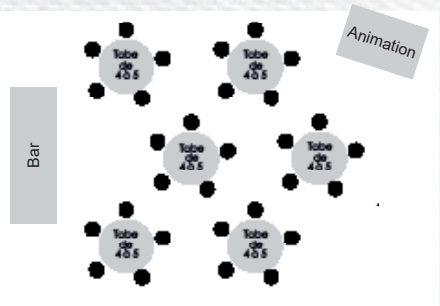
De ce fait, vos convives apprécient leur repas assis après un apéritif debout.



Cocktail dinatoire « Dynamique »

Pour les convives qui souhaitent un côté décontracté sans plan de table.

Mange-debouts sont répartis dans l'espace.
Les boissons se trouvent au bar.
Le bar à tartiner et les animations culinaires sont réparties en stand atelier.
Les plateaux amuse-bouches et planches sont répartis sur le bar les animations et les mange-debouts.



EXEMPLE TARIFAIRE

Repas bocaux

Service repas et vaisselle compris

Apéritif 3 pièces - env. 30min - 5€
3 Bocaux à partager

+

Repas en bocal - env. 3h - 35€
Entrée bocal / Plat chaud bocal
Fromage bocal / Dessert bocal

40€ HT

Carte ci-après

Repas assiette

Service repas et vaisselle compris

Apéritif 3 pièces - env. 30min - 8€
3 Amuse-bouches

+

Repas à l'assiette - env. 4h - 42€
Entrée / Plat chaud
Fromage / Dessert

50€ HT

Carte ci-après

Cocktail dînatoire

Service repas et vaisselle compris

22 pièces - env. 3h
Planche de charcuteries fines
Planche de fromages affiniés
6 Amuse-bouches salées
2 Animations Froides
1 Animation chaude
1 Plat chaud
1 Bouchée fromage
5 Amuse-bouches sucrées

55€ HT

Carte ci-après

REPAS BOCAUX (mini 50pers.) en dessous le tarif sera majoré

Entrée

Mille feuille de betteraves, nuage de chèvre frais à l'huile de truffe, éclats de noisettes torréfiées
-
Salade de lentille à l'huile de noix, lard paysans, oignons rouge pickles
-
Tiramisu de légumes des champs mousse pesto mascarpone et biscuit de tomate (+1€)
-
Risotto de panais oeuf mollet, velouté froid de champignons des bois, crispy de marron (+1€)
-
Chessecake de chèvre frais, crumble de chorizo et sa fleur de truite fumé (+2€)
-
Panna cotta de maïs, dès de canard fumé, cube de foie gras, et pop corn au piment d'Espelette (+2€)
-
Effeuillé de Saint-Jacques au citron confit, mousseline de céleri à la vanille,
éclats de cacahuète, salade roquette et pipette passion (+4€)
-
Ceviche de dorade fenouil tomates confites et salicorne, sur sa crème de céléri (+4€)

Plat

Confit de veau écrasé de pomme de terre tomate confite olive oignon nouveau
-
Joue de cochon à la bière blonde moutarde à l'ancienne, purée céleri et biseaux de poireau et oignon rouge
-
Boeuf braisé façon bourguignon, écrasé de pomme de terre au thym, et pickels de carotte des sables (+2€)
-
Effiloché de cabillaud à la mousseline de panais, mini carottes fanes confites au beurre de curry (+2€)
-
Parmentier de confit de canard au coeur de foie gras, mousseline de patate douce, et crispy d'oignons (+3€)
-
Pavé de saumon d'Ecosse au poivre de Timut, ratatouille à l'huile de noisette sur crèmeux de mozzarella (+3€)
-
Epaule d'agneau confite aux épices du soleil, houmous de pois chiche et tajine de légumes (+4€)
-
Risotto de sarrasin et sot-l'y-laisse de poulet à la crème de Bresse truffée, champignons bruns et petit pois (+4€)

Fromage

Bouchon de chèvre frais aux fruits confits et éclats de pain noir
-
Lanières de Tomme de Savoie et sa moutarde d'abricots
-
Mousse de bleu d'Auvergne et sa compotée pommes-poires (+1€)
-
Nuage de comté en trois textures et pousse de poireaux (+1€)
-
Crème brulée d'ossau iraty au piment d'Espelette et confiture de cerise noire (+2€)
-
Cubes de brie de Meaux truffé, crème de petit pois et tuile au sésame (+2€)

Dessert

Choux de Brest
(Crémeux praliné, Choux craquelin de Brest, Noisette torréfiée)
-
Tiramisu café noix de pécan
(Crémeux café, Sablé café choco lait, Mousse mascarpone, Cacao poudre, Noix de pécan)
-
Tarte au citron revisité
(Marmelade de citron, Creme citron, Sablé amande, Meringue)
-
Full choco brownie (+1€)
(Cremeux choco, Caramel onctueux, Sablé chocoat noir, Chantilly chocolat, Brownie, Cookie)
-
Choco caramel cacahhuete (+1€)
(Caramel onctueux, Sablé noisette, Cremeux chocolat, Chantilly caramel, Cacahuete)
-
Framboise noisette (+2€)
(Compoté framboise, Sablé noisette, Ganache chocolat lait, Biscuit noisette,
Framboise fraiche, Noisettes caramélisée enrobées)

Entrée / Plat / Dessert - 32€
Entrée / Plat / Fromage / Dessert - 35€

REPAS ASSIETTE (mini 50pers.) en dessous le tarif sera majoré

Menu unique à l'ensemble des convives
à choisir maximum 15 jours avant l'événement
sous réserve de disponibilité des produits

Entrée :

Velouté de courge à l'huile de truffe, oeuf parfait et éclat de châtaigne
-
Panna cotta de maïs dès de foie gras canard fumé et pop corn
-
Mille feuilles de betterave chèvre frais et huile de truffe,
truite infusé à la betterave et pépite de noisette
-
Effeuillé de tartare de st jacques au beurre de citron confit et mousseline d'avocat (+3€)
-
Lingot de foie gras chutney mangue poivron et pain brioché (+3€)

Plat :

Ruban de volaille sauce échalotte vin jaune, mousseline de petit pois,
mini poireau brûlé et oignons rouge pickles
-
Pavé de boeuf, écrasé de pomme de terre, poêlé de champignons et jus crémé girolle
-
Ruban de magret de canard ketshup péquillos, mousseline de patate douce et panais confit
-
Dos de cabillaud, sauce chorizo, mousseline de céleri, crumble foie gras (+2€)
-
Grenadin de veau sauce morille,
mousseline de panais, salsifis au café, mini carotte confite (+3€)

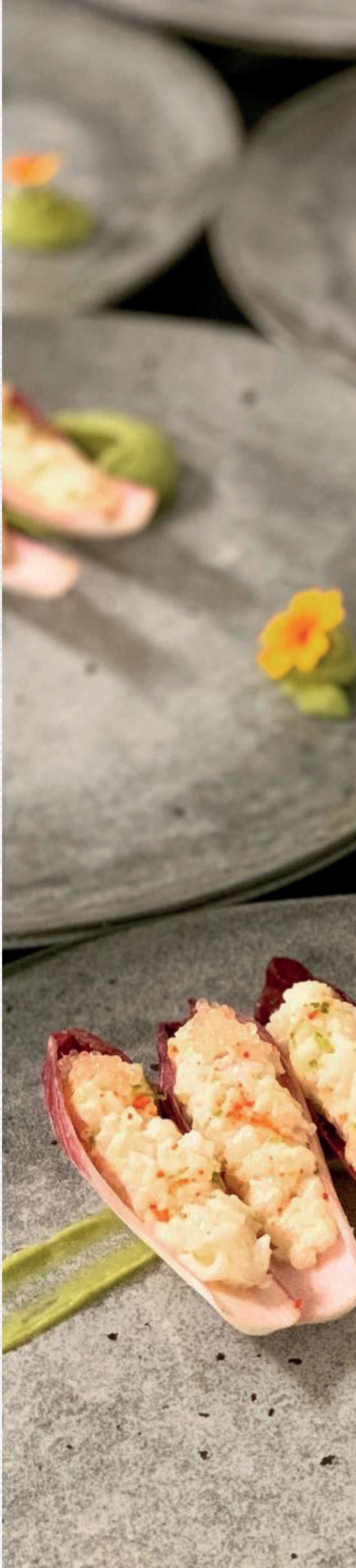
Fromage :

Nuage de comté en trois textures et pousse de poireaux
-
Chantilly de chèvre miel noix et roquette
-
Crème brulé d'ossau iraty au piment d'espelette et confiture de cerise noire (+1€)
-
Cube de brie de Meaux truffé , crème alverdé et tuile au sésame (+2€)

Dessert :

Choux de Brest
(Crémeux praliné, Choux craquelin de Brest, Biscuit noisette, Noisette torréfiée)
-
Tiramisu café noix de pécan
(Crémeux café, Sablé café choco lait, Mousse mascarpone, Cacao poudre, Noix de pécan)
-
Tarte au citron revisité
(Marmelade de citron, Crème citron, Sablé amande, Meringue)
-
Full choco brownie
(Cremeux choco, Caramel onctueux, Sablé chocoat noir, Chantilly chocolat, Brownie, Cookie)
-
Choco caramel cacahhuete
(Caramel onctueux, Sablé noisette, Cremeux chocolat, Chantilly caramel, Cacahuete)
-
Framboise noisette
(Compoté framboise, Sablé noisette, Ganache chocolat lait, Biscuit noisette,
Framboise fraiche, Noisettes caramélisée enrobées)

Entrée / Plat / Dessert - 40€
Entrée / Plat / Fromage / Dessert - 42€



COCKTAIL DINATOIRE (mini 50pers.) en dessous le tarif sera majoré

Menu unique à l'ensemble des convives
à choisir maximum 15 jours avant l'événement
sous réserve de disponibilité des produits

Planche de charcuteries fines
Jambon de Bayonne
Coppa
Jambon à la truffe

Planche de fromages affiniés
Ossau Iraty
Buche de chèvre cendrée
Vieux comté

Amuse-bouches salées
Céviche de gambas vinaigrette fruit de la passion
Miniburger foie gras chutney de figues
Tartelette de fromage et thon frais
Mini wrap crabe guacamole
Carpaccio de boeuf pesto parmesan
Effeuillée de Saint Jacques au beurre de citron confit

Animation Froide
Découpe de saumon infusé à la betterave rouge et blinis
Tartine de foie gras en direct

Animation chaude
Oeuf BIO toqué au foie gras

Plat chaud
Mini bocal de parmentier de confit de canard à l'huile de truffe

Bouchée fromage
Nuage de comté en trois textures et pousse de poireaux

Amuse-bouches sucrées
Tartelette choco brownie
Douceur caramel cacahuète
Tiramisu café noix de pécan
Choux de Brest
Tarte au citron revisité

22 pièces - env. 3h - 55€