

# Nos propositions de Menus



## Le Contemporain 89€\*

### Le Cocktail

#### Les bouchées au passage plateau

(6 pièces)

Grenaille chorizo  
Mille-feuilles de céleri et crabe  
Pince de Grison au fromage crémeux  
Pain noir saumon fumé et citron confit  
Roll's houmous choux rouge  
Bouchon de chèvre aux abricots

#### Le cake au buffet (1pièce)

Cake Chutney de tomate, Canard rosé et fleur de sel

#### Au buffet (3 pièces)

Le polaire volaille curry, pomme Granny Smith  
Le club seigle beurre de tomate, Parme  
Le club pain de mie tapenade, mozzarella, tomate et basilic

#### Les Ateliers Culinaires (4 pièces)

Au delà des 2 Ateliers culinaires inclus dans notre proposition, un supplément de 3,80€ / pers sera demandé pour chaque ajout supplémentaire

#### Animation Risotto crémeux (chaud)

Risotto aux champignons sauvages  
Finition avec crème fouettée, parmesan, vin blanc et persil.

#### Atelier plancha (froid)

Minis burgers  
Brochettes de légumes à la provençale  
Canard mariné laqué

#### La Mer (froid)

Le banc d'Huîtres du Bassin d'Arcachon  
Beurre demi-sel  
Vinaigre à l'échalotes  
Pain de campagne

#### Animation «Serrano» (froid)

Découpe d'un jambon Serrano  
Chips de pain de campagne

#### Animation «New Végétal» en feuille de riz (froid)

Feuilles végétales du Vietnam, garnies d'une purée d'artichaut, de chair de crabe et de maïs grillé accompagnées d'une écume d'orange

#### Animation «Foie gras mi-cuit» (froid)

Toasts de foie gras sur pain aux fruits  
Crakers à la fleur de sel

#### Tacos (froid & chaud)

Fines feuilles de pain  
Guacamole, chips de ventrèche  
Gambas à l'ail  
Pousses de poireaux  
Caviar de tomate

#### Animation «Gambas au wok» (chaud)

Gambas sautées à la coriandre  
Légumes Shop Suey (sésame, carotte, céleri, courgette et soja frais).





## Le Contemporain 89€\*

### Cocktail

#### Entrées

Oeuf parfait, crème de petits pois et chips de lard  
Ou  
Dôme de saumon aux herbes de saison

#### Plats

Merlu étuvé, pommes fondantes, copeaux de  
fenouil à l'huile d'olive  
Ou  
Veau cuit basse température, jus corsé, tartelette de  
légumes de saison

#### Fromages

(En plateau)

Brie de Meaux  
St-Maure-de-Touraine  
Ossau Iraty

#### Desserts :

(Café, Thé et mignardises)

Gâteau des mariés (saveurs à déterminer)  
Pièce montée (3 choux / pers)  
Assiette de mignardises (3 pièces / pers)

\*Les tarifs sont exprimés en TTC/pers sur une base de 100 personnes.

\*La proposition comprend le Cocktail, le menu choisi + soft, art de la table et un service jusqu'à 1H.

