

Cocktail sans alcool

FRUIT EXOTIQUE
SIROP DE GRENADINE

Afin de lancer votre soirée comme il se doit, nous vous proposons de soulever une coupe de champagne. Nous vous offrons la possibilité de le déguster tel quel ou sous soupe champenoise.

Pour celles et ceux qui préféreraient déguster un cocktail sans alcool, nous vous proposons alors le cocktail Bora-Bora.

Des softs tels que de l'eau plate, gazeuse, jus de fruits bio (orange, multifruit, ananas, pomme) et du Coca-Cola peuvent également être à votre porté à discrétion.

Soupe Champenoise

CHAMPAGNE
COINTREAU
SIROP DE SUCRE DE
CANNE
JUS DE CITRON
VERT
FRAMBOISES



7. Nos pièces cocktails

PIÈCES SALÉES :

BLINIS AU SAUMON FUMÉ, CIBOULETTE ET BEURRE CITRONNÉ
CANAPÉ DE FOIE GRAS AU CONFIT DE FIGUE
FOND DE COURGETTE FARCI
TOAST D'AVOCAT ET ST JACQUES SUR PAIN ITALIEN
OEUF DE CAILLE ET ASPERGE À LA VINAIGRETTE DE HOMARD
POULET, TOMATE ET CONCOMBRE SUR PAIN NOIR
CLUB SANDWICH CRABE ET AVOCAT
MINI BURGER AU BOEUF

TARTARE DE SAUMON MARINÉ ET CÂPRE
SPÉCULOS, COMPOTÉE DE POMMES ET FOIE GRAS
LENTILLES ET SAUMON FUMÉ
GUACAMOLE D'AVOCAT, TOMATE CONFITE SAUMON FUMÉ
TARTARE DE SAUMON MARINÉ ET CÂPRE
ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX ÉPICES DOUCES



Nos entrées

TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT SUR CROUSTILLE DE PAIN
CAMPAGNE SAUCE À L'ÉCORCE D'ORANGE

MERVEILLE DE LÉGUMES COMPOTÉ DE VINAIGRETTE À LA
TRUFFE ET CIBOULETTE SUR UN DEMI-MÉDAILLON DE GAMBAS

THON FROID SAVEURS TATAKI, GRAINE DE SÉSAME MI-CUIT RÔTI
FOND D'ARTICHAUT

SALADE DE CARPACCIO DE NOIX DE ST JACQUES SAUGE SUR
PETITS LÉGUMES EN LIT CITRONNÉ (SUP 5€)



Nos plats



FILET DE SAUMON MARINÉ DANS LA SAUCE THAÏ
CASSEROLE DE POMME RISSOLÉ ET JULIENNE DE CHOUX

FILET DE BAR DE LIGNE SUR LIT DE COURGETTE ET ASPERGE
(SELON SAISON ET ARRIVAGE) JUS DE VIANDE

SUPRÊME DE VOLAILLE HALAL CRÈME DE MAÏS
POLENTA ROULÉ CONFIT D'ÉCHALOTE

CARET DE SANDRE D'AUTREFOIS TARTE FINE
POMME DE TERRE LÉGUMES ET CHAMPIGNONS ÉCRASÉS



Nos 3 fromages au choix sur salade

Camembert

Le Camembert est un fromage originaire de Normandie fabriqué à partir de lait de vache et à pâte molle. Il est très prisé des Français.



Saint-Félicien

Le Saint-Félicien est un fromage au lait de vache. Il est onctueux, légèrement salé et noiseté. Son goût peut aller de doux, frais et lacté, à typé et persistant en bouche, et sa pâte peut devenir coulante.



Brie de Meaux

Le Brie de Meaux est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle et à croûte fleurie. Son nom lui vient de la région de la Brie et de la commune de Meaux située en Seine-et-Marne.



Munster

Le Munster est un fromage de lait de vache alsacien et lorrain. C'est un fromage à sa pâte molle et sa croûte orangée et son fumet persistant.

Saint-Marcelin

Le Saint-Marcelin est un fromage français du Dauphiné. C'est un petit fromage à base de lait de vache, pâte molle à croûte fleurie.



Cantal

Le Cantal est un fromage français à pâte pressée non cuite. Le célèbre fromage auvergnat se reconnaît par son style et son caractère. Une forme cylindrique, une pâte pressée non cuite et une plaque sont signes de reconnaissance et de traçabilité.



Chèvre cendré

Le Chèvre cendré est fromage avec une pâte couleur blanche, fabriqué à partir de lait cru de chèvre. Son goût caractéristique du fromage caprin ressortira davantage comparé à d'autres fromages du même animal.



Morbier

Le Morbier est fromage tendre et moelleux. Son goût est particulièrement fruité. Fabriqué avec du lait de vaches issues de la race Montbéliarde, le Morbier est un fromage au lait cru, à pâte pressée non cuite. Son nom vient de son village d'origine, situé dans le Haut-Jura.

Nos boissons

Les boissons soft à discrétion

Le cocktail de jus de fruits de l'apéritif et le petit chocolat accompagnant le café



1 COCKTAIL PLANTEUR OU
KIR CREME CASSIS VIN PÉTILLANT



LES VINS NON : 1/5



LES VINS NON : 1/3



CAFÉ ET THÉ AVEC SUCRE
ET PETIT CHOCOLAT



Wedding Cake
ou
Assortiment de gâteaux
ou
Pièces montées en choux



Nous vous proposons





- 1 CHEF DE CUISINE
- 1 MAÎTRE D'HÔTEL RESPONSABLE
- 2 SERVEURS
- 0 CUISINIERS

NOUS COLLABORONS AVEC UN SUPPORT INTÉRIM RÉSERVATION DE PERSONNEL BRIGADE, CE QUI NOUS PERMET DE TOUJOURS ASSURER NOS ÉVÉNEMENTS DANS LE CAS D'UN CONGÉ MALADIE OU D'UNE ABSENCE IMPRÉVU.

POUR TOUTES LES PRESTATIONS, NOS EMPLOYÉS SERONT VÊTUS DE CHEMISE, PANTALON, CHAUSSURE AINSI QUE D'UNE CRAVATE NOIRE

Installation

LE JOUR DE LA PRESTATION:

- INSTALLATION DES TABLES, NAPPAGES ET DE LA VAISSELLE
- MISE EN PLACE DE LA CUISINE
- ARRIVÉE DES CONVIVES
- REMISE EN ÉTAT DE LA SALLE À LA FIN DE L'ÉVÉNEMENT

Le transport

Moyens techniques et logistiques

PROPOSITION MENU :

- OPTION MATÉRIEL
- OPTION BOISSON SOFT À DISCRÉTION
- PERSONNEL
- VÉHICULES DE SOCIÉTÉ
- ETUVE

- 1 CAMION FRIGORIFIQUE MERCEDES VITO 5M2
- 2 CAMIONS FRIGORIFIQUE IVECO DAILY 14M2
- 1 SCOOTER
- LOCATION PETIT FORESTIER 12M2 FRIGORIFIQUE POUR LES LIVRAISONS SUPPLÉMENTAIRES



Notre matériel

L'ambiance de salle que vous souhaitez donner à votre événement étant inconnu, nous sommes parti sur des tons sobres concernant le mobilier. Cependant, je tiens à vous informer qu'il ne s'agit ici que d'un exemple afin de vous projeter.

Il est bien évidemment possible de partir sur d'autres coloris, d'autres thématiques. Lors de votre décision finale, nous pourrons alors discuter ensemble de la façon dont vous souhaitez organiser les lieux.

- VAISSELLE PORCELAINE ET INOX
- NAPPAGE TISSU ET SERVIETTE BLANCHE
- COUVERTS (ENTRÉES, PLATS, DESSERTS), VERRES (COCKTAILS, EAU, VIN), TASSE À CAFÉ ET PERCOLATEUR
- PETIT MATÉRIEL D'ORGANISATION



NOTRE FOURNISSEUR D'ARTS DE LA TABLE ET D'EMBALLAGES NATURELS OXSTAL, SÉLECTIONNE DES MATIÈRES RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT POUR DÉVELOPPER DES CONTENANTS ALIMENTAIRES DURABLES, RECYCABLES ET COMPOSTABLES, AVEC UNE ESTHÉTIQUE AGRÉABLE. IL NOUS FOURNIT EN PLATEAUX-REPAS, LUNCH BOX, SERVIETTES, GOBELETS ET BIEN PLUS ENCORE.