



# Le cocktail

---

Des pièces cocktail délicates pour ravir vos papilles et celles de vos invités.

---

## Nos pièces cocktail froides : tarif à la pièce

|   |        |
|---|--------|
| Cubik patate douce                          | 1.45 € |
| Couronne de truite fumée                    | 2.00 € |
| Croustade de brocolis et piment d'Espelette | 1.65 € |
| Tourbillon de foie gras                     | 2.00 € |
| Onctueux de verdure intense                 | 1.45 € |
| Médaille de volaille au cumin               | 1.65 € |
| Dentelle de grison et comté                 | 1.45 € |
| Douceur forestière                          | 1.45 € |
| Charlotte aux saveurs de Bayonne            | 1.45 € |
| Milles feuille des Fjords                   | 1.45 € |
| Brochette fraîcheur des îles                | 1.45 € |
| Pince de radis et crevette, accord mentholé | 1.45 € |
| Saveurs du Soleil                           | 1.45 € |
| Macaron au foie gras                        | 1.45 € |
| Cubik homard et truffes                     | 2.25 € |
| Croustade buratina fumé                     | 1.45 € |
| Comté et tête de moine, transparence granny | 1.45 € |
| Agneau confit au curry rouge                | 1.65 € |
| Takaki de thon au citron vert               | 1.85 € |
| Maki de st jacques et citron vert           | 2.00 € |

## Nos verrines cocktail froides : tarif à la pièce

|  |        |
|--|--------|
| Cuillère chinoise provençales  | 1.75 € |
| Verrine crémeux chorizo et écrevisse                                       | 1.75 € |
| Verrine boulgour menthe fraîche coriandre                                  | 1.75 € |
| Cuillère chinoise St jacques parfum de Sicile                              | 1.75 € |
| Cuillère chinoise crémeux de foie gras et chutney de mangue, fleurs de sel | 2.35 € |

## Nos pièces d'ornement de cocktail : tarif à la pièce

|  |         |
|--|---------|
| Panier de légumes croquant de saison 3kg environs                              | 45.10 € |
| Assortiment de charcuterie à picorer <small>75g/pers vendu par 10 pers</small> | 41.75 € |

**Nos pains spéciaux :** tarif à la pièce

|   |        |
|---|--------|
| Club sandwich saumon roquette           | 1.85 € |
| Navette rilette de thon                 | 1.85 € |
| Club sandwich jambon comté              | 1.85 € |
| Mini fusette bressaola pistache abricot | 1.85 € |
| Navette feta pousse d'épinard           | 1.85 € |
| Navette parmesane                       | 1.85 € |

**Nos pièces cocktail chaudes :** tarif à la pièce

|   |        |
|---|--------|
| Assortiment de fours salés maison                 | 1.10 € |
| Brochette de filet de caille au miel et gingembre | 1.45 € |
| Nems de légumes croquants                         | 1.45 € |
| Brochette de pétoncles forestières                | 1.45 € |
| Mini arancini de saison                           | 1.45 € |

**Nos ateliers cocktail :** uniquement avec la vente de service sur site

|  |
|--|
| Animation mini burger                    |
| Atelier du sud-ouest                     |
| Wok de gambas et risotto                 |
| Pince de jambon ibérique Bellota 6 à 7Kg |
| Animation crêpes salées                  |
| Foie gras mariné au vin rouge            |
| Fontaine à chocolat pour 100 pers        |
| Gambas à la badiane                      |
| Saumon gravlax et minis blinis           |

# La carte

Notre carte évolue constamment pour vous surprendre et vous émerveiller. Nos chefs cuisiniers et pâtisseries, unis autour d'une vision créative partagée, imaginent une nouvelle collection inspirée des tendances du moment, offrant ainsi à nos clients une expérience culinaire unique et mémorable.

## Nos entrées froides : tarif à la pièce

|  |         |
|--|---------|
| Foie gras de canard maison au piment d'Espelette 70g | 15.10 € |
| Tartare de saint jacques acidule                     | 15.85 € |
| Entremet de tourteaux                                | 15.85 € |
| Le nougat de canard                                  | 17.10 € |
| Gravelax de saumon a la betterave                    | 12.40 € |

## Nos poissons chauds : tarif à la pièce

|   |         |
|---|---------|
| Ballotine de turbot, sauce beurre blanc aneth fraiche | 18.85 € |
| Filet de bar aux agrumes                              | 16.35 € |
| Dos de cabillaud et piquets de chorizo                | 15.75 € |
| Réglettes de saint jacques aux épices cajun           | 19.15 € |

## Nos viandes : tarif à la pièce

|   |         |
|---|---------|
| Filet de caille au jus de cassis                        | 13.70 € |
| Pavé de veau et sauce foie gras                         | 17.85 € |
| Rôti de magret aux pruneaux et Armagnac                 | 16.90 € |
| Pastilla souris agneau au curry vert                    | 19.35 € |
| Suprême de volaille farci champignons, sauce forestière | 12.00 € |

## Nos plats à thème : tarif à la pièce

|   |          |
|---|----------|
| Couscous traditionnel                               | 15.30 €  |
| Paëlla royale                                       | 13.80 €  |
| Gigot d'agneau confit aux herbes folles pour 8 pers | 118.45 € |
| Joue de porc à la moutarde                          | 12.40 €  |
| Cassoulet Toulousain                                | 15.85 €  |

## Les garnitures : tarif à la pièce

|  |        |
|--|--------|
| Pomme grenaille confites aux herbes de Provinces | 2.50 € |
| Gratin PdT, cèpes et noix                        | 4.05 € |
| Polenta tomate et petits légumes                 | 3.95 € |
| Flan quinoa et légumes croquants                 | 2.50 € |
| Risotto Argenteuil                               | 3.05 € |
| Vert-tige de courgette                           | 3.30 € |

# Le buffet

## Une table unique pour sublimer vos réceptions

|  |         |
|--|---------|
| Assortiments de charcuterie 100g/pers                      | 6.35 €  |
| Saumon fumé en carpaccio au kg                             | 73.10 € |
| Saumon mariné à l'aneth en tranche au kg                   | 75.10 € |
| Terrine de st jacques et petits légumes 1.5 pers           | 43.15 € |
| Melon en éventail et chiffonnade de jambon sec (en saison) | 4.75 €  |
| Pamplemousse cocktail de crevettes                         | 4.40 €  |
| Assortiment de viandes froides : 12.5g/pers à choisir      | 7.30 €  |
| Rosbeef aux herbes de Provinces                            |         |
| Magret de canard en éventail                               |         |
| Roti de porc cuit dans son bouillon aux herbes             |         |
| Noix de veau rôti  |         |
| Blanc de volaille émincé                                   |         |
| Mignon de porc glacé                                       |         |
| Condiments, moutarde, cornichons                           |         |
| Les viandes crues pour barbecue au kg                      |         |
| ○ Haut de cuisses de poulet marinée miel citron            | 11.40 € |
| ○ Côtes de porc échine à la Texane                         | 21.80 € |
| ○ Magrets de canard (cours pouvant varier)                 | 41.30 € |
| ○ Brochettes de viande blanche marinées 180g/pièce         | 4.85 €  |
| ○ Brochettes de viande rouge marinées 180g/pièce           | 6.35 €  |
| ○ Brochette de la mer marinade citron thym 180g/pièce      | 7.85 €  |
| Nos salades composées : 200g/pers voir liste               | 3.25 €  |

### Les fromages :

|   |         |
|---|---------|
| Plateau de fromage de nos régions pour 10 à 12 personnes<br>Comté, camembert, chèvre st Maur, tomme de brebis, st nectaire, bleu d'Auvergne             | 34.45 € |
| Plateaux de fromage de nos régions pour 15 à 18 personnes<br>Comté, camembert, chèvre st Maur, tomme de brebis, st nectaire, bleu d'Auvergne, Mimolette | 58.40 € |
| Brie de Meaux affiné, roue environs 3.5 kg, environs 40/45 pers   | 52.45 € |

# La pâtisserie

|   |         |
|---|---------|
| Trois chocolats   | 5.15 €  |
| St honoré   | 5.15 €  |
| Macaron framboise et fleurs d'Hibiscus                        | 5.15 €  |
| Provençal   | 5.15 €  |
| Pièce montée en croque en bouche et nougatine 3 choux         | 7.50 €  |
| Fraisier, Framboisiers, Opéra peuvent être faites sur demande |         |
|   |         |
| Tarte aux framboises ou fruits exotiques 10 pers en saison    | 39.05 € |
| Tarte aux framboises ou fruits exotiques 8 pers en saison     | 31.25 € |
| Tarte aux pommes ou poires ou chocolat 10 pers                | 36.90 € |
| Tarte aux pommes ou poires ou chocolat 8 pers                 | 29.55 € |
| Tarte citron vert citron caviar 10 personnes                  | 39.05 € |
|   |         |
| Assortiments de fours frais sucrés                            | 1.35 €  |
| Brochettes de fruits de saison                                | 1.35 €  |
| Mélange de mini macarons maison                               | 1.35 €  |

### **Coleslaw**

Carottes râpées, chou blanc émincé,  
oignons, raisins, mayonnaise et yaourt

### **Landaise**

Salade, pommes de terre, tomates,  
gésiers de canard confits, magrets fumés

### **Finlandaise**

Pommes fruits, crevettes, concombres,  
mayonnaise au yaourt, aneth

### **Taboulé**

Tomates, concombres, poivrons, oignons, semoule,  
raisin, citron, huile d'olive, menthe

### **Quinoa aux petits légumes**

### **Norvégienne**

Pommes de terre, saumon fumé,  
câpres, œufs, aneth

### **Agrumes**

Duo d'agrumes, surimi, riz, mayonnaise,  
crevettes

### **Grecque**

Tomate, concombre, poivrons, oignons émincés,  
olives, féta, herbes de Provence, vinaigrette

### **Italienne**

Tagliatelle, tomates, jambon, olives noires  
basilic, vinaigrette à l'huile d'olive

« Entre amis »

Plateau de viandes froides

Blanc de volaille émincé

Rosbeef aux herbes de Provinces

Condiments, moutarde...

Choix de salades composées exemple

Agrumes

Taboulé

Brie de Meaux affinée

Mesclun de salades

Tarte aux fruits de saison

Pain de campagne

**18.65€ par personnes**

« Éléance »

Choix de 2 verrines froides

Duo de saumon fumé et mariné

Plateau de viandes froides

Magret de canard en éventail

Noix de veau rôti

Condiments, moutarde...

Choix de salades composées exemple

Landaise

Finlandaise

Plateau de fromages de nos régions

Mesclun de salades

Pâtisserie au choix dans notre carte

Pain de campagne

**33.65 € par personnes**

Exemple de menu sur une base de 10 personnes

# Nos différents services

## Le personnel de service

Nous vous proposons les services de personnel hautement qualifié travaillant en collaboration avec notre équipe depuis de nombreuses années. Leur but, faire de votre réception un moment unique. Le maître d'hôtel gèrera l'intégralité de la prestation en commençant par la préparation de la salle, des produits et assurera un service de qualité tout au long de la prestation.

## Le matériel

Nous pouvons répondre à un très large choix de demandes allant de la fourniture d'assiettes complémentaires à votre service à la fourniture total de la prestation comme des tentes, mobiliers, cuisine éphémère ou piste de danse...

## La cave

Élément indispensable pour tout évènement, un bon produit se doit d'être accompagné d'une bonne bouteille. Nous vous proposons un large choix de vins, champagnes et boissons alcoolisées ou non et vous conseillons au mieux... L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les tarifs indiqués dans ce document sont TTC l'unité au taux de TVA à 5,5 %.

Tous nos produits sont frais, les prix indiqués sont prévus pour 10 personnes à menu identique, une majoration tarifaire pourra être appliquée en cas de commande inférieure à 10 personnes

Les prix sont pour un enlèvement à notre laboratoire, livraison en sus.

ils sont susceptibles d'évoluer selon le cours à l'achat. Ils peuvent également évoluer suite à un changement de TVA selon la réglementation en vigueur par l'ajout de location de matériel ou de service de notre personnel.