

# ***MENU DE RECEPTION***

**Prix : 29.00 € TTC**

*Punch tropical \**

**\$\$\$**

*Tartare aux deux saumons sur lit de Mesclun Sauce Balsamique*

*Verdurette Landaise aux Gésiers, Magret Fumé et Canard Confit Sauce Ancienne*

*Pavé de saumon Braisé sauce Oseille, Riz Pilaf*

*Crème Brûlée au Foie Gras*

*Croustillant de Cabillaud Sauce aux Cèpes, Tagliatelles Fraîches*

**\$\$\$**

*Trou Charentais*

**\$\$\$**

*Emincé de Canard Sauce au Foie Gras, Bataille de Légumes*

*Filet de Bœuf à la Bordelaise, Petit Gratin Dauphinois*

*Cuisse de canette confite sauce Forestière, pommes Grenailles rôties au Thym*

*Filet Mignon de Porc Poêlé sauce à l'Ancienne, Ecrasé de Pommes de Terre*

*Moelleux de Volaille confit sauce aux cèpes, Ratatouille fine*

**\$\$\$**

*Plateau de Fromages, Salade*

**\$\$\$**

*Buffet de Dessert \*\**

**\$\$\$**

*Buffet de Café*

*\* Mise en Bouche : 3 par personne, Supplément de **1.00 € par personne***

*\*\*Entremet au Choix : Fraisier, Poirier, Framboisier, Bavaois aux Fruits, (plusieurs suggestions possible), 3 Chocolats, Caramel Poire.*

*\*\* Supplément : Pièce Montée (3 choux par personne) : **2.50 € par personne***

**Prestation** : Service, Nappage, Serviette, Vaisselle et Eau Minérale Plate

# MENU DE RECEPTION

Prix : 35.00 € TTC

*Apéritif au Choix \**

*Mise en bouche (3 Toasts par personne) \*\**

\$\$\$

*Risotto de Crevettes à l'Indienne et Mescun*

*Flan de Saumon à L'aneth sur Lit de Cresson Sauce à la Citronnelle*

*Verdurette Landaise aux Gésiers, Magret Fumé et Canard Confit Sauce Ancienne*

\$\$\$

*Bouchée de Saint-Jacques et Pleurotes au Sauternes, Riz Cuisiné*

*Dos de Saumon rôti aux Fines Herbes, Clafoutis de Légumes*

*Croustillant de Cabillaud Sauce aux Cèpes, Tagliatelles Fraîches*

\$\$\$

*Trou Charentais*

\$\$\$

*Magret de Canard Tressé Sauce au Foie Gras, Bataille de Légumes*

*Filet de Bœuf à la Bordelaise, Petit Gratin Dauphinois*

*Mignon de Porc Confit Sauce à l'Ancienne, Ecrasé de Pommes de Terre*

\$\$\$

*Plateau de Fromages, Salade*

\$\$\$

*Buffet de Dessert \*\*\**

\$\$\$

*Buffet de Café*

\* Apéritif au Choix : Cocktail Charentais, Sangria ou Punch tropical

\*\* Option : Trio de Crevettes Apéritives : **0.50 € par personne**

\*\*\* Entremet au Choix : Fraisier, Poirier, Framboisier, Bavaois aux Fruits, (plusieurs suggestions possibles), 3 Chocolats, Caramel Poire.

\*\*\* Supplément : Pièce Montée (3 choux par personne) : **2.50 € par personne**

**Prestation** : Service, Nappage, Serviette, Vaisselle et Eau Minérale Plate

# *MENU DE RECEPTION*

**Prix : 40.00 € TTC**

*Cocktail Blue Spécial*

*(base Champagne, Cognac, Curaçao, ananas...)*

*Mise en bouche (3 Toasts par personne) \**

**\$\$\$**

*Dos de Saumon et de Cabillaud au Curcuma sur Verdurette*

*Tatin de Foie Gras et Son Jus de Canard au Pineau Des Charentes*

*Cocktail de Crevettes et de Saint-Jacques en aumônière sur lit de Poireaux et d'échalotes confites*

**\$\$\$**

*Brick de Saumon aux Petits Légumes, Riz Arlésien et Beurre de Citron*

*Brochette de Gambas et St Jaques Marinées au Muscadet et Son Mesclun*

*Duo de Lotte et Saumon Sauce Framboisine, Tatin de Ratatouille Fine*

**\$\$\$**

*Trou Charentais*

**\$\$\$**

*Caillé Farci au Foie Gras Sauce au Cèpes, Fricassée D'automne*

*Brochette de Noix de Veau à la Provençale, Flan de Légumes Parfumé*

*Magret de Canard Tressé Sauce au Pain d'épices, Gratin Dauphinois aux Pleurotes*

**\$\$\$**

*Plateau de Fromages et Salade*

**\$\$\$**

*Buffet de Dessert \*\**

**\$\$\$**

*Buffet de Café*

*\* Option : Trio de Crevettes Apéritives : **0.50 € par personne***

*\*\* Entremet au Choix : Fraisier, Poirier, Framboisier, Bavarois aux Fruits, (plusieurs suggestions possibles), 3 Chocolats, Caramel Poire.*

*\*\* Supplément : Pièce Montée (3 choux par personne) : **2.50 € par personne***

# *MENU DE RECEPTION*

**Prix : 44.00 € TTC**

*Kir Royal*

*Trio de Crevettes Apéritives*

**\$\$\$**

*Mille Feuilles de Magret Frais et Fumé sur Mesclun et Réduction Balsamique*

*Foie Gras Maison, Toast au Pain d'Epices et sa Confiture de Figues*

*Vol au Vent de Ris de Veau et Asperges Vertes*

**\$\$\$**

*Cœur de Saumon Rossini, Crème de Cognac et Petit Flan de Légumes Parfumé*

*Médailles de Lotte Poêlés au Beurre sur Lit de Tagliatelles au Foie Gras*

*Crêpinette de Truite Farcie aux Huitres Sauce Beurre Blanc, Riz Pilaf à la Salicorne*

**\$\$\$**

*Trou Charentais*

**\$\$\$**

*Ballotin de Volaille Farcie au Foie Gras Sauce au Banyuls, Sauté de Pommes Grenailles et Forestières Rôties au Thym et à l'huile D'olive*

*Tournedos Rossini Sauce à l'Armagnac, Persillade Forestière*

*Grenadin de Veau Confit Sauce aux Morilles, Bataille de Légumes*

**\$\$\$**

*Plateau de Fromages et Salade*

**\$\$\$**

*Buffet de Dessert \**

**\$\$\$**

*Buffet de Café*

*\* Entremet au Choix : Fraisier, Poirier, Framboisier, Bavarois aux Fruits, (plusieurs suggestions possible,), 3 Chocolats, Caramel Poire.*

*\* Supplément : Pièce Montée (3 choux par personne) : **2.50 € par personne***

***Prestation** : Service, Nappage, Serviette, Vaisselle et Eau Minérale Plate*