

## MENUS SEMINAIRES ET BANQUET HIVER 2015

### DEJEUNER OU DINER

### MENU ESSENTIEL

#### ENTRÉE

##### 1 ENTRÉE AU CHOIX

SOUPE DE PANAIS ET NOISETTES DU PIEMONT GRILLEES

PALERON DE BOEUF CUIT LONGTEMPS FAÇON CARPACCIO, POIREAUX CRAYON  
ET CONDIMENT AUX HERBES FRAICHES

TARTARE D'ARTICHAUT AU VINAIGRE DE XERES ET CHEVRE FRAIS

#### PLAT

##### 1 PLAT AU CHOIX

VOLAILLE JAUNE DES LANDES CUITE FONDANTE, POMMES PUREE  
ET SON JUS DE POULET ROTI

PAVE DE SAUMON MARINE EN GRAVELAX, ATOUR DU CHOU-FLEUR

FILET DE HADDOCK AUX LENTILLES DE SAINT-FLOUR, EMULSION AU LARD

#### DESSERT

##### 1 DESSERT AU CHOIX

MACARON A LA MANGUE ET SORBET NOIX DE COCO

RELIGIEUSE DU MOMENT

TARTE SABLEE AU CHOCOLAT, MOUSSE JIVARA LACTEE ET SON CROUSTILLANT

*TOUT CHANGEMENT DE CHOIX DE MENU APRES VALIDATION SERA FACTURE  
10€ PAR ENTREE, 20€ PAR PLAT ET 10€ PAR DESSERT*

# MENU DU CHEF

## ENTRÉE

### 1 ENTRÉE AU CHOIX

POELEE DE CHAMPIGNONS AUX ECHALOTES ET PERSIL

PRESSE DE VOLAILLE JAUNE DES LANDES ET FOIE GRAS DE VENDEE, PICKLES DE LEGUMES

SOUPE DE POTIRON ET NOIX DE MUSCADE

GUACAMOLE D'AVOCAT ET CHAIR DE CRABE AUX AGRUMES

PRESSE DE PALERON DE BŒUF PERSILLE, CREME DE RAIFORT

---

## PLAT

### 1 PLAT AU CHOIX

EPAULE D'AGNEAU CUITE FONDANTE, CANNELLONI D'AUBERGINE ET RIQUETTE

FILET DE DORADE POELE AUTOUR DE L'ARTICHAUT ET CONDIMENT BARIGOULE

QUASI DE VEAU ROTI, « TOUT CAROTTE »

FILET DE BAR, MIJOTEE D'HARICOTS DE SOISSON ET PIQUILLOS

PAVE DE CABILLAUD, ECRASE DE POMMES DE TERRE A LA CIVE

---

## DESSERT

### 1 DESSERT AU CHOIX

MACARON NOIX DE COCO, SORBET CITRON VERT

BABA PARFUME AU RHUM VIEUX ET AGRUMES

CHOCOLAT LIEGEOIS EN TEXTURE

POIRE FAÇON BELLE HELENE ET CHOCOLAT CHAUD

MILLEFEUILLE A LA VANILLE BOURBON

*TOUT CHANGEMENT DE CHOIX DE MENU APRES VALIDATION SERA FACTURE*

*10€ PAR ENTREE, 20€ PAR PLAT ET 10€ PAR DESSERT*

# MENU DELIGHT



## ENTRÉE

### 1 ENTRÉE AU CHOIX

SOUPE DE CELERI ET POMME GRANNY, CAILLE DE CAMPAGNE ET JEUNES POUSSÉS (145 KCAL)

TARTARE DE SAUMON DE NORVEGE PARFUME A LA MOUTARDE DE MEAUX (145 KCAL)

---

## PLAT

### 1 PLAT AU CHOIX

MAIGRE DE CORSE, ETUVEE DE POIREAUX ET CREME CITRON VERT (240 KCAL)

VOLAILE FERMIERE FAÇON POT AU FEU (402 KCAL)

---

## DESSERT

### 1 DESSERT AU CHOIX

FRUITS FRAIS DU MOMENT ET GLACES AU FROMAGE BLANC (140 KCAL)

NOUGAT GLACE ET SON COULIS DE FRAMBOISES (115 KCAL)

*TOUT CHANGEMENT DE CHOIX DE MENU APRES VALIDATION SERA FACTURE  
10€ PAR ENTREE, 20€ PAR PLAT ET 10€ PAR DESSERT*

# MENU FRENCH TOUCH

## ENTRÉE

### 1 ENTRÉE AU CHOIX

BISQUE DE CRUSTACES LEGEREMENT EMULSIONNEE, RAVIOLES DE TOURTEAUX

CARPACCIO DE SAINT JACQUES ET RAPEE DE CHOU-FLEUR CROQUANT

---

## PLAT

### 1 PLAT AU CHOIX

VOLAILE DE BRESSE ROTIE, JUS TRUFFE COMME UN « POULET FRITE »

LOTTE ROTIE AUX COQUILLAGES ET SUCS DE PERSIL

---

## DESSERT

### 1 DESSERT AU CHOIX

PARFAIT GLACE AU MARRON, CONDIMENT AU CASSIS ET MERINGUE

CREMEUX DE CHOCOLAT « MANJARI » ET RIZ SOUFFLE CACAO, SORBET CACAO

*TOUT CHANGEMENT DE CHOIX DE MENU APRES VALIDATION SERA FACTURE  
10€ PAR ENTREE, 20€ PAR PLAT ET 10€ PAR DESSERT*

# MENU GOURMAND

## ENTRÉE

### 1 ENTRÉE AU CHOIX

TOUT LAITUE ET CAVIAR BAERI « EN ROYALE, EN FEUILLE, EN PUREE »,  
EMULSION VODKA CITRON

PRESSE DE FOIE GRAS DE CANARD DE VENDEE  
ET ARTICHAUTS A LA TRUFFE

---

## PLAT

### 1 PLAT AU CHOIX

LONGE DE VEAU FERMIER ROTI, POMMES FONDANTES ET GIROLLES

BAR SAUVAGE, SALSIFIS ROTIS AU JUS DE POULET

---

## FROMAGE

SELECTION DE FROMAGES DE CHEZ « PASCAL BELLEVAIRE »

---

## DESSERT

### 1 DESSERT AU CHOIX

VACHERIN SPHERIQUE, ANANAS ET FRUIT DE LA PASSION

BRUT DE CHOCOLAT NYANGBO DU GHANA

TOUT CHANGEMENT DE CHOIX DE MENU APRES VALIDATION SERA FACTURE  
10€ PAR ENTREE, 20€ PAR PLAT ET 10€ PAR DESSERT