



COOKING And SAVEURS

Cartes des Mets
Hors boissons – Hors service
Café – Thé – Pain compris



LES APERITIFS

« TOUT SIMPLE » 10 pièces / personnes

Réductions froides

Pains campagnards assortis

Mauricette campagnarde

Poème de saveurs sucrées

6.90 euros TTC

« SUR LE POUCE » 10 pièces / personnes

Canapés prestige froid

Coupelle salée froide

Navette gourmande

Brochette gourmande

Poème de saveur sucrée

Verrine gourmande sucrée

10.90 euros TTC

« FIN GOURMET » 12 pièces / personnes

Canapés classique

Canapés prestige

Brochette gourmande

Pains campagnards assortis

Tortue mille saveur de la mer

Réductions chaudes

Tartine gourmande chaude

Poème de saveur sucrée

11.90 euros TTC



LES APERITIFS

« EVASION GOURMANDE» 14 pièces / personnes

Canapés saveurs du monde
Brochette saveur du monde
Macaron salé saveurs du monde
mini makis
Verrine façon antipasti
Smoothie de légumes
Pirogue gourmande
Brochette de volaille Yakatouri
Délice orientale
Petit pot de crème
14.90 euros TTC

« SAVEURS ET DECOUVERTES» 15 pièces / personnes

Canapés prestige
Brochette gourmande
Macaron salé gourmand
Coupelle salée
Navette gourmande
Pain campagnard assortis
Tortue mille saveurs de la mer
Réductions chaudes
Poème de saveurs sucrées
Verrine gourmande
13.90 euros TTC



LES ATELIERS

4 Euros par atelier et par personne

TARTINES DU TERROIR

Assortiments de pains spécieux à tartiner de garnitures au choix :
Sanglier, lapin au romarin, terrine de Canard, campagne, rilette d'oie, saumon, tapenades ...

AUTOUR DES LEGUMES

Gaspacho, légumes à croquer, chips de légumes, tapenades

BAR A HOT DOG

Saucisse alsacienne, pain classique, pain bretzel, sauces, oignons frits

CREPE SALEES OU SUCREES

Crêpes cuites minute avec garniture au choix

MACARONS SALES OU SUCREES

Macarons à garnir au choix sucrées ou salées
Mousse de foie gras, tomates/basilic, chèvre/miel, saumon/aneth, betterave/chèvre...
Mousse tiramisu/framboise, ganache vanillée, Confiture de lait, chocolat/menthe, Potiron/Pommes, Caramel

CHARIOT A GLACE

FONTAINE A CHOCOLAT

AUTOUR DU FOIE GRAS

AUTOUR DU BONBON

BAR A SOUPE

ANIMATION PLANCHA

Brochettes de gambas, Saint-Jacques, Magret de Canard, petites de Foie gras, Palettes de chutney de saison



LES MENUS

EN PASSANT PAR LA LORRAINE

32 Euros par personne

Prélude Gourmand des Mariés

-

Finger Façon Quiche Lorraine, velouté de choux

ou

Feuillantine de grenouilles et Ecrevisses et champignons des bois

ou

Petit gris en Cage de grenailles Fondantes, Mesclun de Salades, Emulsion Ravigote

-

Mignon de Porc

Chutney Mirabelle

Compotée de choux

Accompagnement de saison

-

Petit cageot du Berger

Perles de Myrtilles

Fine Verdure

-

Poêlée de Mirabelles et sa madeleine perdue

Crème glacée, onctuosité de bergamote

ou

Palette de glace fermière de nos régions

Buffet de dessert : + 4.50 euros par personne



OPALE
32 Euros par personne

Prélude Gourmand des Mariés

-

Pavé de Saumon Souflé, Etuvée de petits légumes
Emulsion de baie de champagne

ou

Blanc Manger fromage frais et fines herbes, cœur de crevettes
rosace de saumon fumé, jeunes pousses

ou

Carpaccio de Melon et Jambon de parme
réduction de porto et jeunes pousses

-

Pause fraîcheur

-

Gigolette de canette R de Champignons
Harmonie de légumes de saison

ou

Filet mignon de porc en cuisson lente R de champignons
Harmonie de légumes de saison

-

Duo du Maître fromager, Mesclun de salades

-

Parfait Glacé Vanille façon Vacherin, Frivolités framboises
ou

tarte au fromage blanc revisité
atour de la fraises et sa crème glacée rhubarbe
(en saison)

Buffet de dessert : + 4.50 euros par personne



VELOURS

36 Euros par personne

Prélude Gourmand des Mariés

-

Dos de Julienne, Condiment Mangue et Piment d'espelette

Ravioles Riocotta Epinard, beurre blanc au vin doux

ou

Tarte fine façon Pizza, foie gras moelleux

Salade gourmande, pépites de pain d'épices

-

Pause fraîcheur

-

Médallions de Veau et son crumble épicé

Jus léger Vanille citron vert, Wok de légumes d'autrefois

ou

Poitrine de Pintade et son crumble épicé

Jus léger Vanille Citron, Wok de légumes d'autrefois

-

Palette du maître fromager

Compotée de rhubarbe, Mesclun de Salades

-

L'écrin Lorrain, crème de confiture de lait

Mousse légère vanille, cœur de mirabelles

Duo de Rocher coco chocolat blanc sur son sablé lorrain

Buffet de dessert : + 4.50 euros par personne



MOUSSELINE
40 Euros par personne

Prélude Gourmand des Mariés

-

Corole de salade façon périgourdine entre terre et mer
ou parfait de foie gras, copeaux de magret fumé, compotée de Quetsches, éclats de spéculos

-

Dos de cabillaud, condiment Mangue et Piment d'Espelette
Ravioles d'Ecrevisses, beurre blanc au vin doux
ou
Trilogie Océane et son risotto safrané
Ravioles d'Ecrevisses, Beurre blanc au vin doux

-

Pause Fraîcheur

-

Médallions de Veau et son crumble épicé
Harmonie de légumes de saison
ou
Magret de Canard aux figues et son Crumble épicé

-

Sélection de fromages affinés
Compotée de myrtilles, Mesclun de salades

-

Ecrin chocolat blanc, croquant de noisettes, cœur de confiture de lait
Frvolités de framboises, crème glacée Amandes
ou
Délices des Iles, Duo de Chocolat blanc et Noix de coco,
Coulis de passion, Sorbet framboise

Buffet de dessert : + 4.50 euros par personne



ALBATRE
42 Euros par personne

Prélude Gourmand des Mariés

-

Nougat de foie gras, Mirabelles confites aux épices, tendre briochette
ou
Marbré de foie gras, compotée Framboises mangues, Emulsion de chocolat acidulée, tendre briochette

-

Cassolette de Saint-Jacques aux pointes d'asperges,
crevette en cocon de pomme de terre, crème Nantua
ou
Saint-Pierre en viennoise Wasabi, Emulsion Lard fumé aux Epices
Raviole de foie gras

-

Pause fraîcheur

-

Tambour de Mignon de Veau, Emulsion au Gingembre
R de Morilles, légumes d'Antan
ou
Pavé de bœuf façon Rossini, Emulsion de Gingembre
R de Morilles, légumes d'Antan

-

Palette du maître fromager
Compotée de rhubarbe, Mesclun de Salades

-

Ecrin chocolat blanc, croquant noisettes, cœur de confiture de lait
Frvolités de framboises, crème glacée amandes
ou
Délices des îles, Duo de chocolat blanc et Noix de coco
Coulis passion, sorbet framboise

Buffet de dessert : + 4.50 euros par personne