



Restauration sur le Rive gauche

Cette formule comprend :

- La prestation de l'équipe
- Le dressage des tables
- Le service à table (Service réalisé par le chef en dessous de 15 pax)
- L'entrée, le plat et le dessert
- Le pain
- Le café
- Eau plate et pétillante
- La vaisselle et le nappage

Menu “Terroir en fête” 48€ttc

Menu “Terroir en fête” 52€ttc comprenant 1 bouteille de vin (rouge et/ou blanc) pour 4 personnes

(Choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

Salade de haricots verts et fraises au wasabi et toast de Saint Maure

Tourteau rémoulade au céleri et agrumes

Tartine Festive à la tomate séchée, jambon Serrano, chèvre fourme d’Ambert et salade d’herbes

* * *

Parmentier de bar, oignons confits au miel et purée de pomme de terre au zeste d’orange

Brochette de poulet grillé à l’ail confit, salade de pastèque, feta et olive noire

Pavé de saumon, artichaut poivrade à l’huile de noisette et crème de ciboule acidulée

Bavette d’aloyau à l’échalote, gratin dauphinois et salade d’herbe

* * *

Meringues à la Mascarpone fraises et amandes

Baba au Limoncello, chantilly et citron confit

Choux aux Fruits de saison et caramel

Menu “Au fil du temps” 52€ttc
Menu “Au fil du temps” 56€ttc comprenant 1 bouteille de vin (rouge et/ou blanc) pour 4 personnes

(Choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

Potage glacé de choux fleur, saumon fumé, huîtres et asperges

Feuilleté aux champignons des bois et salade de fenouil croquant

Salade a l’indienne (Poulet tandoori, mangues épicées, poivrons, carottes, amandes, mesclun et sauce mentholée)

* * *

Goujonnette de dorade et sa crème cannelle citron, purée de carotte

Pavé d’autruche mariné au pain de seigle et bière noire, haricot de Soisson teriyaki

Suprême de pintade aux épices, risotto crémeux aux parmesan et salsa verde

Pavé de lieu jaune, jardinière de légumes et sucrine, jus de viande

* * *

Tiramisu aux Fruits Rouges

Le Traditionnel fraisier

Tarte aux fruits de retour de marché, tuile de carambars

Papilles en fête 56€ttc

Papilles en fête 60€ttc comprenant 1 bouteille de vin (rouge et/ou blanc) pour 4 personnes

(Choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

Carpaccio de Saint-Jacques aux fruits de la passion, salade frisée et pousses Shizo

Velouté de Pomme de terre au cumin, poêlée de foie gras et émulsion de pain d'épices

Lasagne de gambas, mousse de lard et pesto

* * *

Brick de caille à l'orange et son jus minute, épinard à la coriandre

Pavé de Bar, célerisotto et jus de morilles

Magret laqué à la japonaise et ses Légumes oubliés

* * *

Sablé de chocolat noir à la fleur de sel et mascarpone vanillée et agrumes

Charlotte Tutty frutty (biscuit génoise, mousse vanille et fruits de retour de marché)

Mini quatre quart à la vanille Bourbon, cubique d'ananas caramélisé et coulis de fruits rouges

Exception Fêtes 65€ttc

Exception Fêtes 69€ttc comprenant 1 bouteille de vin (rouge et/ou blanc) pour 4 personnes

(Choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

Poêlée de foie gras au pain d'épices, raviole de pomme de terre à la duxelle de champignons et sauce gastrique

Tartelette aux ris de veau, poêlée forestière et jus de viande

Tarte fine aux champignons et poêlée de Saint Jacques, crème de morille

Emincé de langoustine cuit au citron vert, émulsion de petits pois et pousse d'épinard au lait de coco

* * *

Filet de bar de ligne, courgette farcie au confit de canard et pignon de pin, sauce au vin blanc liquoreux

Désossé de pigeon dans son jus, pomme paillason et écrasée de Granny Smith au gingembre

Homard Européen, poêlée de minis légumes et émulsion de corail

Pavé de Saint Pierre rôti, pomme de terre écrasée à l'huile de noix et coriandre, beurre Nantais

* * *

Pyramide de mousse au chocolat et caramel, craquant aux deux chocolats

Mousse d'avocat au caramel et tortillas de banane

Chocolat dans tous ses états pour une découverte de la cuisine moléculaire

Tuiles amandes nougatine, façon Hispahan

Buffet 50€ttc

Buffet 54€ttc comprenant 1 bouteille de vin (rouge et/ou blanc) pour 4 personnes

Nos petites salades...

Quiche à la courgette et menthe

Salade de pomme de terre aux herbes et moutarde à l'ancienne

Tartare de saumon à la ciboulette et guacamole

Nos plateaux...

Plateau de charcuterie

Antipasti de légumes, crème de ricotta et jambon fumé

Nos viandes et poissons...

Tous nos viandes et poissons sont accompagnés d'une écrasée de Pomme de terre à l'huile de noix et d'une poêlée d'haricots verts à la tomate.

Filet de rouget et sauce vierge

Magret de canard, jus de viandes aux épices douces

Nos desserts...

Plateau de fromage

Paris Brest

Tarte fine aux pommes

Salade de fruits rouges et pommes vertes

Cocktail 50€ttc

Cocktail 54€ttc comprenant 1 bouteille de vin (rouge et/ou blanc) pour 4 personnes

Mises en bouche salées (2 pièces de chaque recette par personne)

Gambas en chemise de lard
Raviole de langoustine, jus de carapace
Quiche aux poireaux et curry
Tartare de bœuf à la brousse et olive noire
Céviche de Saint Jacques aux fruits de la passion et frisée
Tortilla au chorizo et aïoli
Pruneaux farcis au foie gras en chemise de magret fumé
Mini hamburgers
Pita et houmous

Mises en bouche sucrées (1 pièce de chaque par personne)

Panaché de macaron
Pana cotta framboise et sirop balsamique
Sablé au chocolat noir et à la fleur de sel, crème vanillée et fraises
Moelleux à huile olive et citron
Mini Tiramisu à l'amaretto.

Formules apéritif

Formule 4€TTC/ personne :

- 1 kir, 1 soft et assortiment salée (cacahuètes, petite chips)

Formule 6€TTC/ personne :

- 1 flûte de Champagne, 1 soft et assortiment salée (cacahuètes, petite chips)

Formule 7€TTC/ personne :

- 1 kir et 1 soft

- Canapé rosette et cornichons
- Canapé saumon fumé
- Assortiment salé (cacahuètes, petite chips)

Formule 9€TTC/ personne :

- 1 flûte de Champagne, 1 soft

- Canapé rosette et cornichons
- Canapé saumon fumé
- Assortiment salée (cacahuètes, petite chips)

Formule 10€TTC/ personne :

- 1 kir royal et 1 soft

- Verrine de tartare de Saint Jacques et fruit de la passion
- Blinis au poivron rouge et gambas
- Canapé au foie gras et abricot sec
- Cassolette de brouillade d'œufs façon paysanne

Formule 20€TTC/ personne :

- 4 flûtes de Champagne ou kir royal, soft à discrétion

- Verrine de tartare de Saint Jacques et fruit de la passion
- Blinis au poivron rouge et gambas
- Canapé au foie gras et abricot sec
- Cassolette de brouillade d'œufs façon paysanne

Les options

Les mises en bouche

1.50€ttc/pièce

Brochette de volaille marinée au miel et citron

Tartelette au camembert, courgette et tomate

Mini cake aux olives et féta

Verrine de purée au jus et brochette de poulet aux olives

Verrine de gaspacho de légumes et mozzarella

Carpaccio de st jacques au fruit de la passion

Mini tomate farcie au poisson cru et ciboulette

Mini pince de gambas en chemise de lard

Palmier au pistou

Canapé de foie gras et abricot sec

Nos vins

Blanc Cohola 2011 : 18€ttc
Rouge Les Charmilles des Hauts de Palette 2011 : 18€ttc

Notre champagne

Victor Lejeune : 30€ttc
Laurent Perrier : 50€TTC

Nos softs

Jus de fruits (Orange, pomme, banane, ananas, mangue) à discrétion : 4€ttc/personne

Nos plateaux de fromages... 6€ttc/personne

Nos plateaux sont composés de 5 variétés de fromage en veillant au respect des saisons
Nous les agrémentons d'un mesclun de salade et sa vinaigrette à l'huile de noix.
N'hésitez pas à nous contacter si vous désirez un fromage en particulier.

Nos gâteaux

5€ttc/part

Craquelin : Biscuit amandes noisette, pralin croquant, mousse au chocolat, glaçage au chocolat

Passionata: Biscuit aux amandes, chantilly légère, pâte sablée, crème passion, pralin, marmelade de citron et passion, petite mousse lactée

Les Classiques : Charlotte aux fruits de saison, Millefeuille au praliné, Opéra, forêt noire...

Les entremets: Aux fruits, aux deux chocolats, aux trois chocolats

Schuss : Sablé breton, confiture de framboise, biscuit amandes, mousse de fromage blanc

Costa Rica : croquant amandes noisettes, crémeux Baileys, biscuit génois chocolat, mousse de mascarpone au café

Douceur Passion : biscuit génois, mousse passion, mousse à la mangue, framboise

Poire Caramel : Biscuit génoise, Mousse de poire, mousse au caramel, Poire

Croques en bouche et pièce montée : Nous conviendrons ensemble, selon vos souhaits, de la composition, forme...

Nos Mignardises

1.50€ttc/pièce

Tartelette miroir chocolat et noix de pécan
Coupelle de chocolat noir, mousse chocolat blanc et griotte
Panaché de macarons

Nos plus...

Fontaine de chocolat : Brochette de fruits rouges, brochette exotique, brochette de chamallows. 15€ttc/personne
(A partir de 20 personnes).

Foie gras : 3 sortes de foie gras dressés minute, chutney de mangue, compotée d'oignon, compotée de figue et poivre maniguette. 20€ttc/personne
(A partir de 20 personnes).

Fruits de mer : Huîtres, crevettes, bulots accompagnés de leurs sauces, pain de seigle, tradition. 20€ttc/personne
(A partir de 20 personnes).

Nos Petits Prix

Menu à 32€

(à partir de 20 personnes)

(Choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

1 café, eau plate (1 pour 3 pax) et pétillante (1 pour 4 pax)

1 chef de cuisine pour 30 pax (attention le chef ne fait pas le service)

Arrivé du chef 4h avant le début du repas et départ 4h00 après

Tartelette à l'oignon rouge, chèvre et tapenade d'olive noire, petit mesclun au balsamique

Gaspacho de légumes et son pestou

Millefeuille de tomate, mozzarella et kiwi à la vinaigrette balsamique

* * *

Blanc de volaille mariné aux olives et citron, gnocchis poêlés aux oignons et parmesan

Pavé de saumon, confit de légumes et beurre blanc citronné.

Sauté d'agneau aux 4 épices, riz Basmati

* * *

Tarte aux fruits de saison

Petit pot au chocolat noir et sa brochette de fruits frais.

Tiramisu à l'Amaretto

Buffet à 32€

(à partir de 20 personnes)

Buffet fixe, choisir entre un poisson et une viande)

1 café, eau plate (1 pour 3 pax) et pétillante (1 pour 4 pax)

1 chef de cuisine pour 30 pax (attention le chef ne fait pas le service)
Arrivé du chef 4h avant le début du repas et départ 4h00 après

Piémontaise
Plateau de charcuterie
Tomate, mozzarella et basilic
Salade de coleslaw bicolore aux pommes, raisin et noix

* * *

Gnocchis poêlés à l'oignon rouge et parmesan
Fagot d'haricots verts et tomate provençale

* * *

Filet de rouget, sauce vierge
Ou
Blanc de volaille au miel et citron

* * *

Panacotta à la vanille, coulis de fruits rouges
Salade de fruits
Craquant aux trois chocolats