

Carte Mariage
Menu Gastronomique
Les Pyramides



Cocktail Apéritif

6 pièces

3 pièces froides + 2 pièces chaudes
+ 1 pièce salée en animation par tranche de 120 pers.



Les Wrapps

Parisien (Salade, Jambon de Volaille, Beurre)
New-Yorkais (Pastrami, Savora, Roquette)
Norvégien (Saumon, Crème aneth, Bille de Wasabi)

Les Pipettes

Gambas aux saveurs d'Épices, Vinaigrette Passion
Tomate, Mozzarella Pesto et Huile de Basilic
Saint-Jacques Crème safranée

Le Corner Foie Gras

Terrine de Foie gras de Canard accompagnée de Fleur de Sel,
Chutney de Figues et Poivre concassé
Croustilles de Pain

Les Empanadas

Bœuf épicé et Pavot
Volaille et Poivron
Saumon, Epinards et Sésame

Les Classiques Chauds

Quiche Magret Pignons de Pin
Croque-monsieur
Les Gougères



Cocktail Apéritif

6 pièces

3 pièces froides + 2 pièces chaudes
+ 1 pièce salée en animation par tranche de 120 pers.



Une pièce salée en animation au choix
par tranche de 120 personnes

Les Tartares

Tartare de Saumon et ses Condiments

La dégustation d'Huîtres

Huîtres servies par un Ecailler, avec Pain de Seigle, Vinaigre Echalote, Beurre aux Algues, Citron

Les Risottos

Risotto aux Champignons et Parmesan

Les Sautés

La poêlée de Crevettes Papillons au wok, Lait de Coco et Curry Thai
Les Saint-Jacques à la plancha, Fondue de Poireaux

Les Découpes

Découpe de Saumon fumé et Crème acidulée, Pommes Grenailles
Découpe de Jambon Serrano, copeaux de Parmesan et Gressins

Les Pâtes

Ravioles de Royan, Crème, Basilic et Parmesan



Nos Entrées servies à table

1 entrée au choix
parmi les 6 entrées proposées



Le Tartare de Saint-Jacques

au crémeux de petits Pois

Le Foie gras de Canard

servi avec son Chutney de Figues et son Pain de Campagne

Le Nougat de chèvre

et son Mesclun, Vinaigrette d'Agrumes

Les Saint-Jacques fumées, Ricotta aux Herbes

sur croquant de Poireaux

La Chiffonnade de Saumon Fumé

accompagnée d'une Crème citronnée aux Œufs de Saumon

Le Vol-au-vent d'Oeuf poché aux Asperges

accompagné de sa Crème de Morilles



Nos Plats

1 plat au choix
parmi les 6 plats proposés



Les Pétoncles Rôtis, Crème de Langoustine
sur leur Risotto aux Champignons

Le Filet de Cabillaud, Crème de Laitue
Ecrasé de Pommes de Terre

Le Filet de Canette à l'Orange et à la Sauge
et sa Purée de Patates douces

Le Filet de Bœuf Sauce forestière
Gratin Dauphinois, Tomates Grappes rôties

La Volaille Jaune Fermière et son Magret Fumé
au jus de Volaille truffé et sa Purée aux Olives

Le Gigot de 7 heures, Jus Miel et Citron
et sa Polenta crémeuse au Mascarpone et Parmesan



Nos Desserts

1 dessert au choix
parmi les 8 desserts proposés



Le Royal Chocolat intense

Crème Arabica

Le Palet Caramel Dulce de Leche

Crème 100 % Arabica

La Réglette Chocolat/Citron

Framboises fraîches et Coulis de Fruits rouges

Le New-York

Cheese-cake aux Zestes de Citron

L'Élégance aux 3 Chocolats

Crème Anglaise

L'Entremets Saveur aux Figs

Crème Anglaise

La Pavlova Mascarpone aux Fruits rouges

Coulis Fraise/Basilic

Le Finger Passion Mangue

au Coulis exotique

