

Carte Mariage
Menu Prestige
Les Pyramides



Cocktail Apéritif

9 pièces

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



Les Sandwichs Finger

Les Club Sandwichs revisités, enrubannés de Bresaola
Jambon blanc à la Graine de Moutarde
Saumon fumé, Pomme verte

Les Wrapps

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

Les Salad'sand

Cœur de Laitue, Carpaccio de Bœuf au Pistou
Sucrine Saumon Aneth Mascarpone
Carmine Guacamole et Crabe

Les Coquilles d'Œuf

Œuf brouillé Tomate Saumon
Œuf brouillé fines Herbes
Œuf brouillé aux Asperges



Cocktail Apéritif

9 pièces

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



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

9 pièces

6 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 Echalotes, Beurre aux Algues, Citron

Les Pâtes

Ravioles de Royan, Crème, Basilic et Parmesan

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



Nos Entrées servies à table

1 entrée au choix parmi les :
6 entrées froides ou 2 entrées chaudes proposées



Tartare de Saint-Jacques

au Crèmeux de petits Pois

Cannelloni au Tourteau Green

Julienne de Légumes et Mangue fraîche

Saumon Fumé accompagné d'un Œuf poché

Crème d'Asperges vertes

Trilogie de Foie gras

Foie gras aux Figues, Menthe Orange, Epices Cacao

Duo d'Avocat et Crabe des Neiges, Avruga

Crèmeux de Crustacés

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

Crème de Morilles et Julienne de petits Légumes

Ravioles de Langoustines et Epinards

Crèmeux de Crustacés



Nos Viandes & Nos Poissons

1 plat au choix parmi les :
5 viandes ou 3 poissons proposés



Nos Viandes

Le Filet de Bœuf Sauce aux Morilles

Pavé de Veau, Jus truffé

Fondant d'Agneau confit Sauce à l'Orange

Suprême de Pintade rôti au Foie gras

Filet de Canette à l'Orange et à la Sauge

Nos Poissons

**Saint-Jacques poêlées, Asperges vertes
et Risotto, Crème légère au Yuzu, Tuile Parmesan**

Filet de Cabillaud, Crème de Langoustine

Filet de Bar, Crème de Laitue



Accompagnements

2 garnitures au choix afin d'accompagner votre plat



Courgette garnie de petits Légumes

Gratin Dauphinois

Purée aux Olives

Risotto aux Champignons

Pomme de Terre écrasée

Flan de Courgette

Millefeuille Carotte / Patate douce

Tartelette Carottes et Poireaux

Tomates Grappes rôties

Polenta crémeuse



Le Buffet de Desserts

(incluant les 5 desserts cités ci-dessous)



Les Entremets (2 au choix)

Le Délice craquant au Chocolat
Le Tiramisu
Le Bavaois exotique
Le Fraisier

Les Tartes aux Fruits (2 au choix)

Tarte aux Poires
Tarte aux Abricots
Tarte aux Fraises (de mars à octobre)
Tarte au Citron

La Fondue au Chocolat

Saladiers de Fruits et Marshmallows prêts à déguster et à tremper dans le Chocolat chaud

Assortiments de Macarons

Passion, Chocolat, Citron, Fruits des Bois

Les Verrines (2 au choix)

Panna Cotta aux Fruits rouges
Tiramisu
Citron, Spéculoos et pipette de Jus de Fraise
Crème Chocolat et Zestes d'Orange confits

ou Desserts individuels (cf page suivante)



Nos Desserts Individuels

(1 dessert au choix)



La Pièce Montée en Choux

Caramel et Nougatine (3 choux par personne)

La Pièce Montée en assortiment de Macarons

(3 macarons par personne)

La Pavlova Mascarpone aux Fruits rouges

Coulis Fraise/Basilic

La Rhubarbe pochée, Gelée de Fraise

Chantilly Vanille dans l'Esprit d'une Tarte

Le Chocolat et Vanille en contraste

Biscuit et Mousse Chocolat noir, Crème brûlée Vanille et Graines de Sarrasin caramélisées

ou Buffet de Desserts (cf page précédente)

