

Proposition de menu à 38.00€ par personne

Cocktail apéritif 15 pièces par personne

Exemples

Sucette aux légumes de saison

Panna cotta à la betterave et sa vinaigrette

Tartelette courgette tomate sauce anchoïade

Macaron au curry

Ile flottante aux herbes fraîches

Raviole à la ricotta

Tartare de poisson mariné

Pic de saumon fumé aux sésames

Brochette de charcuterie normande

Bouchon à la crème de foie gras

Taboulé de champignons et crevettes

Tomate mozzarella revisité

Feuilletés chauds (aux légumes confits, pizza aux fruits de mer, quiche au crabe)

Buffet de fruits de mer (huîtres, crevettes roses, bulots)

Atelier de cuisine (on cuisine devant les convives)

Brochette de crevettes aux épices, chipirons à la plancha

Poêlée de coquillages aux herbes, Poêlée d'andouille de Vire au cidre

Poêlée d'escargot aux pleurotes, pic de boudin aux pommes

Risotto au camembert ou aux champignons Repas

Mise en bouche

Pavé de saumon de Cherbourg risotto aux coquillages et jus aux herbes

Paleron de veau jus aux carottes de Réthoville et gratin normand

Médailillon de filet mignon de porc jambon de Bayonne et mousseline de foie et jus au banyuls

Tranche de magret de canard jus au cassis et marmelade de pommes

(Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes)

Salade brochette de fromage julienne de pommes et caramel de pommeau ou croustillant ou assiette de trois fromages

Proposition de menu 40.00 € par personne

Cocktail apéritif 7 pièces par personne

Exemples

Vinaigrette de tomate basilic et dés de buffalo
Pizza en verrine et sa garniture en brochette
Mini sandwich à la rillettes de poisson
Crème de foie gras et salade de lentille
Brochette de charcuterie Espagnole
Tartare de poisson mariné aux herbes
Légumes taillés et ses beurres aux épices
Tartelette de saumon fumé et crème de citron
Tartare de bœuf et légumes du moment
Feuilletés (tatin d'oignon, pizza, bouchée aux légumes confits, quiche au crabe)
Atelier de cuisine (on cuisine devant vos invités)
Brochette de crevettes aux épices ou brochette de poulet au tandoori
Risotto au camembert ou aux tomates confites
Chipirons à la plancha, cassolette de saumon au colombo
Poêlée d'andouille de Vire aux pommes et au cidre

Repas

Mise en bouche

Cube de foie gras de canard et sa gelée au cassis, chutney aux fruits et tuile aux fruits
Pavé de cabillaud et son risotto aux coquillages
Salade de la mer (rillettes de poisson, saumon fumé, brochette de crevettes et sa mini
cassolette de coquillages)
Croustillant de langoustines jus au safran

Trou normand (sorbet pommes)

Carré de cochon de lait Ibérique jus au cidre et cassolette de légumes de saison
Suprême de pintade sauce diable et roulé de pommes de terre et tomate
Paleron de veau cuit à juste température jus au pommeau et gratin de patate douce
Tranche de magret au miel et épices et gratin de pommes de terre

Salade et ses trois fromages ou brochette de fromages et sa julienne de pommes

Prix nets

Proposition de menu à 44.00 €

Cocktail apéritif 10 pièces par personnes

Exemples

Le coin tapas (brochette d'anchois, tapenade de d'olive noire et verte, tomate séchées...) tartare de bœuf et légumes du moment

Maquereau en boîte et caviar de légumes

Pétoncles marinées à l'huile de noix

Pizza en verrine et sa brochette de garniture

Bonite à la noix de coco et pommes verte

Ile flottante aux herbes fraîches

Poisson mariné aux herbes du jardin

Sucette de crevettes aux herbes et tomate

Feuilletés chauds (bouchée aux coquillages, pizza, quiche au crabe)

Buffet de fruits de mer (huîtres, crevettes roses, bulots)

Atelier de cuisine (on cuisine devant vos invités)

Le club mini burger (andouille, fromage, bœuf, boudin noir.....)

Brochette de crevettes aux épices ou bruschetta géante coupée à la part

Risotto au camembert, escargot et jus au cresson

Brochette de bœuf au vinaigre de cidre ou cuisse de caille à la framboise Soupe de citrouille et escalope de foie gras

Menu

Mise en bouche

Royale de foie gras et sa vinaigrette aux pommes et lentilles

Sucette de foie gras aux figues et sa crème brûlée, salade de saison

Salade de chipirons et gambas jus réduit aux herbes

Tartare de saumon, pommes et céleri, vinaigrette aux noix

Trou normand (sorbet pommes)

Poitrine de canette fourrée au foie gras et son jus au cidre

Compression de joue de bœuf et son filet à juste température jus à la bourguignonne

Quasi de veau sauce camembert et gratin normand

Suprême de poularde, fine farce aux champignons, jus à la crème de cèpe

Salade et son pannequet au camembert et aux pommes ou brochette de fromages ou plateau de fromage

Prix nets

Proposition de menu à 50.00€ par personne

Cocktail apéritif 12 pièces par personnes

Exemples

Le coin tapas (tapenade olive verte et noire et ses croutons aux épices, tomate séchée, brochette d'anchois)

Le bar à soupe (aux orties, soupe normande, crème d'araignée de mer

Crème brûlée de foie gras de canard ou huître en gelée

Poisson mariné aux herbes et citron vert ou mini tarte aux tomates et herbes fraîches ou carpaccio de langoustines jus de carotte et passion

Crème de tomate et caviar d'aubergines

Brochette de charcuterie ou pétoncle marinée façon thaï

Feuilleté chaud (pizza, quiche, bouchée aux légumes confits, chouquettes)

Buffet de fruits de mer (huîtres crevettes roses et grises, bulots)

Atelier de cuisine (on cuisine devant vos invités)

Brochette de crevettes aux épices ou pétoncles gratinées aux herbes

Brochette de foie gras de canard flambé à l'alcool de betterave

Cassolette de coquillages ou brochette de lotte aux lentilles

Risotto au camembert ou cassolette de ris d'agneau aux pleurotes

Papillote de moule de Barfleur ou bruschetta géante coupée à la part

Repas

Mise en bouche

*Déclinaison de foie gras de canard (pommes, figues, nature, fumé)
Homard aux herbes du jardin en carapace
Filet de barbue et sa mini papillote de coquillages
Superposition de homard, langoustines, cèleri, julienne de pommes et vinaigrette
normande*

Trou normand (sorbet pommes)

*Carré d'agneau aux fruits secs, jus aux herbes polenta aux herbes
Filet de bœuf façon Rossini et poêlée campagnarde
Poularde cuisiné au cidre et ragout d'artichauts
Filet de veau au pommeau et son gratin normand*

Salade, plateau de fromages ou buffet de fromages ou brochette de fromages

Prix nets

Les petits plus pour votre cocktail

Plats froids

*Le jambon Ibérique tranché devant les convives 145.00 € le kg
Le jambon de parme tranché devant les convives 46.00 le kg
Le pressé de joue de bœuf et de foie gras de canard 52.00 € le kg
Le bloc de foie gras de canard toasté 95.00 € le kg
Le stand tapas 60 personnes 120.00 €*

Plats chauds

Le cochon de lait cuisiné au cidre et au foin 60 parts 120.00 €

Le jambon à l'os cuit au four jus au porto 24.00 € le kg

La raclette suisse et ses brochettes de charcuterie 60 parts 120.00 €

*Les brochettes de foie gras de canard flambées à l'alcool de betteraves
23.00 € pièces*

*Le gigot d'agneau du pays cuit pendant 5 heures aux épices 50 parts
80.00 €*

Mini paëlla de poissons et coquillages 60 parts 90.00 €

Les moules poulette et cornet de frites (en saison) 60 parts 90.00 €

Atelier de pâtes au wok et ses garnitures 60 parts 90.00 €