

Proposition de menu à 38.00€ par personne

Cocktail apéritifs

15 pièces par personne

Exemples

*Wrap aux légumes de saison, wrap à la rillette de poulet*

*Sushi de légumes ou de poisson*

*Panna cotta à la betterave et aux noix*

*Dôme de patate douce et magret séché*

*Tartelette printanière, la tartelette tout foie gras*

*Roulé de crêpe et saumon fumé*

*Pic de gravlax de saumon sur blinis*

*Vinaigrette d'asperge en tartelette*

*Crème brûlée de foie gras de canard*

*Mini sandwich à la rillette de poisson*

Les feuilletés chauds, bouchée aux coquillages, tatin d'oignons, quiche au crabe...

Le coin tapas tapenade d'olives, tomates séchées, involtinis, brochette d'anchois..

Atelier de cuisine (nous cuisinons devant les convives)

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

*Brochette de crevettes aux épices, brochette de poulet au tandoori*

*Risotto au camembert, risotto aux champignons*

*Escargots aux pleurotes, sucette de boudin aux pistaches*

Repas

\*\*\*\*\*

*La jambonnette de poulet des landes aux écrevisses, écrasé de pommes de terre et oignons en tatin*

*La canette en deux services :*

*Le filet servi rosé jus au balsamique, la cuisse confite en cocotte*

*Et son gâteau de pommes de terre*

*Le filet mignon de porc au jambon fumé de la manche, jus au cidre et sa brochette de pommes*

\*\*\*\*\*

*Salade et son trio de fromage normand*

Proposition de menu à 40.00€ par personne

Cocktail apéritif

7 pièces par personne

Exemples

*Wrap aux légumes de saison, Sushi de légumes*

*Panna cotta à la betterave et aux noix,*

*Dôme de patate douce et magret séché*

*Tartelette printanière, Roulé de crêpe et saumon fumé*

*Pic de gravlax de saumon, Vinaigrette d'asperge en tartelette*

*Crème brûlée de foie gras de canard, Mini sandwich à la rillette de poisson*

Les feuilletés chauds, bouchée aux coquillages, tatin d'oignons, quiche au crabe...

Atelier de cuisine (nous cuisinons devant les convives)

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

*Brochette de crevettes aux épices, brochette de poulet au tandoori*

*Risotto au camembert, risotto aux champignons, cassolette de saumon au colombo, brochette de bœuf au balsamique*

*Escargots aux pleurotes, sucette de boudin aux pistaches*

Repas

\*\*\*\*\*

*La tarte façon périgourdine (crème de foie gras, cube de foie gras nature*

*Magret fumé) vinaigrette poire vanille*

*Le cœur coulant aux petits coquillages, jus aux crustacés et julienne de légumes*

*L'assiette de poissons fumés et ses blinis aux herbes*

\*\*\*\*\*

*Trou normand (sorbet pommes)*

\*\*\*\*

*La compression de pintade aux légumes du soleil et son jus à la tomate*

*La tranche de magret de canard jus au pommeau et gratin normand*

*Le paleron de veau cuit à juste température, billes de légumes en brochette*

\*\*\*\*

*Salade et son trio de fromages ou brochette de fromages, julienne de pommes et caramel de pommeau*

Proposition de menu à 44.00€ par personne

Cocktail apéritif

10 pièces par personne

Exemples

*Wrap aux légumes de saison, Sushi de légumes*

*Panna cotta à la betterave et aux noix, Dôme de patate douce et magret séché*

*Tartelette printanière, Roulé de crêpe et saumon fumé*

*Pic de gravlax de saumon, Vinaigrette d'asperge en tartelette*

*Crème brûlée de foie gras de canard, Mini sandwich à la rillettes de poisson*

Les feuilletés chauds, *bouchée aux coquillages, tatin d'oignons, quiche au crabe...*

Le coin tapas *tapenade d'olives, tomate séchées, involtins, brochette d'anchois.....*

Atelier de cuisine (nous cuisinons devant les convives) : quelques exemples

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

*Brochette de crevettes aux épices, brochette de poulet au tandoori*

*Risotto au camembert, risotto aux champignons, pétoncles aux herbes fraîches*

*Escargots aux pleurotes, sucette de boudin aux pistaches*

Repas

\*\*\*\*\*

*La fine tarte de la mer (langoustines, crabe, crémeux aux herbes et corail d'oursin, crevettes)*

*La brochette de langoustines, asperges vertes, filet de poulet vinaigrette aux noisettes torréfiées*

*Le tout foie gras et son chou crémeux*

\*\*\*\*\*

*La pièce de veau braisée au cidre et aux épices, cassolette de légumes de saison*

*Le suprême de poularde, jambon fumé, crème de petits pois et cerfeuil, légumes du moment*

*La côtelette d'agneau jus aux herbes et son épaule en Parmentier*

\*\*\*\*\*

*Salade et son pannequet au camembert, julienne de pommes et caramel de pommeau*

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 soupes (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 (pizzas, quiches, bouchées aux légumes confits, chouquettes)

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

Atelier de cuisine (nous cuisinons devant vos invités) quelques exemples :

Brochette de crevettes aux épices, pétoncles gratinées aux herbes

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

Cassolette de coquillages, brochette de lotte aux lentilles

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

Bruschetta géante coupée à la part, pic de bœuf au balsamique

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 cuisinée 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

