



*Le vin  
d'honneur*



*Notre objectif : rendre votre cocktail le plus dynamique  
et le plus créatif possible*

*Pour cela, nous vous proposons diverses animations qui  
pourront agrémenter votre vin d'honneur.*

*De la chaleur à l'exotisme en passant par les richesses de  
notre terroir, laissez-vous guider par vos papilles..*



## Nos formules :

8 pièces 10.00€/Pers

10Pièces12.00€/Pers

10 pièces + 1 animations 15€

Assortiment de canapés verrines

Tapenade de carotte st jacques

Poivrons et rouget

Artichauts marinés et feta

Mini sandwich poulet et parmesan

Mini jambon de canard tomates confites

Mini blinis de saumon

Mini sdw Serrano, roquette et parmesan

Les Bodeglass

Perles marines au Saumon

Légumes croquants .....

Les toasts sont à titre d'exemple

## Cocktail 2 verres / invités :

Planteur 3.00€/pers

Marquise de fruits rouges 3.50€/pers

Sangria blanche 3,00€/pers

Marquise au citron 3.00€/pers

Kir méthode champenoise 3,50€/pers

Soft a discrétion

*(coca jus d'oranges et pommes)* 1.50€/pers

## Vos options :

Le buffet de rafraichissement 1,50€/pers

Dressage d'un buffet nappé avec un assortiment de boissons sans alcool,& vaisselle éphémère . Prestation sans service

# Nos animations

## Les découpes

Découpe de jambon Serrano accompagné de pan tomates	2,00€/pers min 100pers
Découpe de charcuterie saucisson et chorizo ibérique, et pain aillés huile vierge	2,00€ /pers min 50 pers
Découpe de saumon Gravlax <i>(Spécialité d'origine scandinave de saumon frais mariné au sel, au sucre, à l'aneth et vodka)</i>	2,90€/pers
Découpe de Pata Negra <i>(Pan con tomate : pain grillé, tomate, huile d'olive, ail)</i>	6,00€/pers min 100pers

## Le show

Coté mer	
• Queue de crevettes marinées & moules chorizo	4,80€/pers
• Gambas & Saint jacques a l huiles vierges	5,50€ /pers
Coté terre	
• Brochettes de poulet aux citrons confits et au 'aiguillette de canard a l'oranges	4,50€ /pers
• Brochette de bœuf mariné & poulet bbq	3,50€/pers

## Le foie gras

*(Découpe devant les invités)*

Dégustation de foie gras entiers et piment d'Espelette

*(accompagnés de différents pains de la maison Janin)*

3/pers 5,50€/pers

Le show foie gras

*(Flambage de petites Crèmes brûlées au foie gras)*

2,00€/pers

## Les spécialités typiques d'Espagne aux notes chaleureuses et relevées

Bar à Gaspacho

*(Andalou concombre menthe carottes cumin)*

3/pers 2,00€

Brochettes de gambas et chorizo

3,50€/pers

Moules ouvertes dans son chaudrons

4,50€/pers

*(huile d'olive, estragon, thym, romarin, oignons)*

Beignet de Crevettes et acra de morue

2/pers 3,80€/pers

*(Accompagné de sauce aigre doux)*

Bonbon de rouget en chemise de pommes de terre

2/pers 3,00€/pers

Crevettes tempura

2/pers 3,00€/pers

Cromesquis de fromage fondant

2/pers 2,00€/pers

# Le Dîner

*Nous apportons une qualité optimale à votre mise de table, en plus de votre décoration personnelle qui créera la surprise chez vos invités.  
Laissez-vous emporter par les différents plats afin de choisir votre menu idéal.*



## Menu Découverte

35,00€/pers

Sont Inclus :

Le service  
Pain  
Eaux minérales  
en bouteille en  
verre  
Café  
Nappage et  
serviette

### La pause

Trou Normand 2€00/pers  
Trou Gascon 2€00 /pers  
Colonel au frais 2€00/pers

Délice de saumon gravlax , pointe d'asperges salade  
d'herbes folles vinaigrette d'agrumes

Ou

Délice de magret au foie gras  
Chutney de mangues salade d'herbes folles

\*\*\*

Pièce de veau aux senteurs des bois  
Ecrasée de Pommes de terre à la noisette  
Et légumes d'été

Ou

Suprême de volailles aux écrevisses  
Ecrasée de Pommes de terre a l huile vierge  
Et légumes d'été

\*\*\*

Ardoise de fromages  
Brie de Meaux comté 12mois roquefort vieux Berger

\*\*\*

Royal chocolat  
Ou  
Fraisiers

## Menu sensations

37,00€/pers

Sont inclus :

Le service  
Pain individuel  
eaux minérales  
en bouteille en  
verre  
café

### La pause

Trou Normand 2€00/pers  
Trou Gascon 2€00 /pers  
Colonel au frais 2€00/pers

« *Entre Terre et Mer* »

Foie gras entier sur pain aux fruits  
Brochette de saint jacques herbe folles

Ou

Ceviche de saumon et daurade  
Mesclum de jeunes pousses

\*\*\*

Magret de canard et son cœur de foie gras et figues  
Jus réduit

Pommes fourchettes et mille feuilles de légumes

Ou

Suprême de pintadeaux du Gers  
Ecrasée de Pommes de terre aux éclats d'olives  
noires

Et légumes d'été

\*\*\*

Ardoise de fromages

Brie de Meaux, Comté 12mois, Roquefort

\*\*\*

Pièce montée

Ou

Dessert au choix

*(voir notre carte)*

## Menu Passions

42,00€/pers

Sont inclus  
Le service  
Pain,  
eaux minérales  
en bouteille en  
verre  
café  
Nappage

### La pause

Trou Normand 2€00/pers  
Trou Gascon 2€00 /pers  
Colonel au frais 2€00/pers

Trilogie de foie gras & salade d'herbes folles  
Entier juste sel poivre Piment d'Espelette Figues

Ou

Duo de saint jacques et gambas  
Estivale de julienne de légumes croquants

\*\*\*

Mignon de veau aux éclats de morilles  
Gâteaux de pommes de terre et pointes d'asperges

Ou

Souris d'agneau braisée  
Pommes grenailles Et légumes d'été confits

\*\*\*

Ardoise de fromages  
Brie de Meaux Comté 12mois Roquefort

\*\*\*

Le rocher de choux

ou

Dessert au choix  
(consulter notre carte desserts)

## Menu sensations

45,00€/pers

Sont inclus  
Le service  
Pain,  
eaux minérales  
en bouteille en  
verre  
café  
Nappage

### La pause

Trou Normand 2€00/pers  
Trou Gascon 2€00 /pers  
Colonel au frais 2€00/pers

Le foie gras entier sur son pain aux fruits  
Salade d'herbes folles au jambon de canard

Ou

Fraicheur de gambas aux mandarines et aux petits  
légumes croquants

\*\*\*

Tournedos de canard au foie gras  
Réduction de fruits rouges & balsamiques

Ou

Filet de bœuf sauce morilles  
Ecrasé de Pommes de terre aux éclats d'olives noires Et  
légumes d'été

\*\*\*

Ardoise de fromages  
Brie de Meaux Comté 12mois Roquefort

\*\*\*

Pièce montée

ou

Dessert au choix  
(consulter notre carte desserts)

## Menu All Inclusive

60,00€/pers

Sont inclus

Le service

Pain,

eaux minérales  
en bouteille en

verre

Café

nappage

### La pause

Trou Normand 2€00/pers

Trou Gascon 2€00 /pers

Colonel au frais 2€00/pers

Planteur des îles

+

Assortiment de toasts et vérines 7 pièces

+

La découpe de jambon Serrano et ses pan tomates

+

Le foie gras entier sur son pain aux fruits  
Salade d'herbes folles au jambon de canard

Ou

\*\*\*

Filet de veau de l'Aveyron jus naturel émulsionné  
Ecrasé de Pommes de terre aux éclats d'olives noires Et  
légumes d'été

Ou

Filet de bœuf sauce morilles  
Ecrasé de Pommes de terre aux éclats d'olives noires et  
légumes d'été

\*\*\*

Ardoise de fromages

Brie de Meaux Comté 12mois Roquefort

\*\*\*

Pièce montée

ou

Dessert au choix

*(consulter notre carte desserts)*

# Le dessert

*C'est la touche finale de votre repas !*

*C'est pourquoi nous le proposons à votre image.*

*De la traditionnelle pièce montée au buffet de desserts tendance permettant d'offrir un large choix de douceurs à vos convives !*



## Inclus dans tous les menus

### Passion pana cotta

*(crèmeux de passion, mousse de pana cotta mangue abricot et framboise et brisure de pistache)*

### Framboisier

*(mousse de vanille framboises)*

### Mangue passion

*(Mousse de mangue, mousse passion coulis de framboises surmonté de noix de coco)*

### Fraisiers

*(Crème de vanille sur une génoise fraise chantilly)*

### Le royal chocolat

*(feuillantine mousse au chocolat glaçage au chocolat noir)*

### Le rocher de choux

*(Choux vanille ou chocolat)*



Plateaux assortis 60 pièces  
Pièce montée de macarons  
Wending cake

70.00€  
1.20€ le macaron  
*(consulter notre pâtissière)*

## Le grand buffet champêtre

Tarte myrtille  
Tatin de pommes  
Tarte citron meringuée  
Tarte au chocolat  
Banoffee



## Les enfants



Charcuterie

Ou

Melon & jambon

Ou

Foie gras entier de canard mesclum de jeune  
pousses

Supplément de 3€00

\*\*\*

hamburger maison

ou

Grignote de Poulet rôti  
gratin de pommes de terre

\*\*\*

Moelleux au chocolat

12,00€/pers

*Le  
lendemain*

## Menu Lunch

Méli mélo de crudités  
Tomates mozzarella /rissonni au saumon fumé

\*\*

Chorizo /Rosette & terrine aveyronnaise

Roti de porc et poulet  
Mayonnaise maison ,cornichons  
Pennes à l'italienne

\*\*\*

2 fromages aux choix

\*\*\*

Tarte aux fruits du moment

10,00€/pers

### Conditions :

Pain, vin, nappage, vaisselle ,fournis par vos soins

Buffet froid livré la veille, donc le jour du mariage.

Livré sur des plats éphémères et laissé en chambre froide.

