



MENU N° 1

35,00€

Mise en bouche

**MINI CHOU AU CRABE ET TOMATE CONFITE
FILET DE CAILLE GLACE AU RATAFIA DE CHAMPAGNE**

PRINCE DE NORVEGE SUR TOAST DE SEIGLE GRILLE

FEUILLETE DE RIS DE VEAU AUX GIROLLES

SORBET POIRE ET SON ALCOOL DE POIRE

**CUISSE DE CANARD CONFITE
SAUCE POIVRADE
TROIS GARNITURES DE LEGUMES**

**SALADE AUX NOIX
FROMAGES**

**CASCADE DU BONHEUR
OU
CROQUEMBOUCHE TRADITIONNEL
OU
CHAPELLE(Nougatine et choux)
OU
DIVERS PROPOSITIONS SUIVANT
VOS ENVIES**



MENU N°2
35,00€

Mise en bouche

**MINI BROCHETTE DE SAINT JACQUES PETITS LEGUMES
CHAUD FROID DE POULARDE AU FOIE GRAS**

**MARBRE DE TRUITE AUX ASPERGES VERTES
MOUSSELINE D'HERBES FRAICHES**

**FLAN DE POMMES AUX GESIERS CONFITS
SUR FRISEE AUX CEPES**

SORBET CITRON VERT ET SA VODKA

**CARRE D'AGNEAU ROTI DUC DE BOURGOGNE
TROIS GARNITURES DE LEGUMES**

**SALADE AUX NOIX
FROMAGES**

**CASCADE DU BONHEUR
OU
CROQUEMBOUCHE TRADITIONNEL
OU**

CHAPELLE (Nougatine et choux)

**OU
DIVERS PROPOSITIONS SUIVANT
VOS ENVIES**



MENU N°3

35,00€

Mise en bouche

**PETITE BRIOCHE D'ESCARGOT A LA CREME D'AIL
VERRINE D'AVOCAT, FRUITS DE MER MASCARPONE
FINES HERBES**

**MOELLEUX DE VOLAILLE AUX EPICES DOUCES
BALSAMIQUE ET DENTELLE DE PARMESAN**

BROCHETTE DE SAINT JACQUES AUX PETITS LEGUMES

SORBET FRUIT DE LA PASSION GIN

**CANON DE BŒUF GRILLE
FRICASSEE DE CHAMPIGNONS AROMATISEE AU VIEUX PORTO
TROIS GARNITURES DE LEGUMES**

**SALADE AUX NOIX
FROMAGES**

**CASCADE DU BONHEUR
OU
CROQUEMBOUCHE TRADITIONNEL
OU
CHAPELLES (Nougatine et choux)
OU
DIVERS PROPOSITIONS SUIVANT
VOS ENVIES**



MENU 39€

Mise en bouche

**Carpaccio de saumon aux graines de fenouil
Brochette de filet de caille aux raisins**

Terrine de sandre aux petits légumes, crème de houblon

**Feuilleté d'asperges aux champignons
Émulsion d'endives aux baies roses**

Trou auvergnat

**Petit farçou de jambonnette de pintade
Aux essences de genièvre et de bolets
Trois garnitures de légumes**

**Salade aux noix
Fromages**

**Cascade du bonheur
ou
Croquembouche traditionnel
OU
Chapelle (Nougatine et choux)
OU
Divers propositions suivant
Vos envies**



MENU 39€

Mise en bouche

Rillettes de tourteau au fenouil

Mini brochette de poulet, gambas mariné à l'estragon

Salade périgourdine

(gésiers confits, foie gras, lardons, cèpes et magret fumé)

Médallions de lotte aux écrevisses, beurre blanc et

Petits flans de persil

Sorbet mandarine et son alcool de mandarine impérial

Petite caille confite farcie sauce morilles

Trois garnitures de légumes

Fromages

Mesclun aux herbes aromatiques

Cascade du Bonheur

OU

Croquembouche traditionnel

OU

Divers propositions suivant

Vos envies



MENU 45€

N°1

Mise en bouche

Petite marmite de crustacés au sauternes

Brochette d'escargots à la provençale

Foie gras de canard aux châtaignes, sel de Guérande

Et ses toasts briochés aux céréales

Petite marmite de homard, rouget et gambas

Crème Argenteuil

Trou auvergnat

Gourmandine de chapon à l'essence de truffe et

Son jus fin au Noilly Prat

Trois garnitures de légumes

Fromages

Mesclun aux fines herbes

Cascade du bonheur

OU

Croquembouche traditionnel

OU

Divers propositions suivant

Vos envies



MENU 45€

N°2

Mise en bouche

Quenelle de turbot à l'oseille

Fricassée de champignons des bois, fines herbes

Charlotte au saumon fumé, St Jacques

Légumes croquants et émulsion d'herbes fraîches

Brochette périgourdine petite poêlée gourmande

(magret de canard, foie gras, filet de caille et tomate confite)

Trou auvergnat

Mœlleux d'autruche rôti au jus fin de ratafia de champagne

Trois garnitures de légumes

Cascade du bonheur

OU

Croquembouche traditionnel

Ou

Divers propositions suivant

Vos envies



MENU 45€
N°3

Mise en bouche

Cuisses de grenouilles décortiquées au beurre de sarriette
Petite cassolette de magret de canard à l'orange

Opéra de foie gras de canard aux figes
Brochette de raisins et toasts chauds aux céréales

Tarte fine de st jacques, fondue d'oignons et
Rouget poêlé aux tomates confites

Trou auvergnat

Filet de bœuf brioché farci aux champignons
Sauce choron
Trois garnitures de légumes

Cascade du bonheur
OU
Croquembouche traditionnel
OU
Divers propositions suivant
Vos envies



FORMULE COCKTAIL

**8€ par personne
(prévu pour 50 personnes)**

Canapés assortis 150 pièces

Pain surprise assorti 120 pièces

Navettes assorties 100 pièces

Mignardises sucrées 150 pièces

Soupe de champagne 2 coupes

OU

Kir royal 2 coupes

OU

Punch antillais 2 coupes



COCKTAIL

17€ PAR PERSONNE
(10 pièces par personne
Prévu pour 50 personnes)

2 canapés assortis
2 minis croustade fromagère
2 minis navettes

1 mini cassolette de noix de pétoncles
Aux petits légumes confits

1 mini poêlon moules au curry (chaud)
1 mini poêlon de mousse de saumon
1 mini poêlon escargots à la crème d'ail (chaud)
1 verrine océane
1 pruneau déguisé au bacon (chaud)
1 macaron
2 minis sucrés

Soupe de champagne 2 coupes

OU

Kir royal 2 coupes

OU

Punch antillais 2 coupes