

## REPAS SERVI A TABLE

### Entrée :

- Millefeuilles de saumon fumé au céleri rave, sauce vierge

**Ou**

- Poêlée de saint Jacques en vinaigrette chaude à la tomate et à la vanille

**Ou**

- Salade de magret de canard aux pommes et girolles

**Ou**

- Salade de tomates, mozzarella et aux 3 poivrons confits

### Plat chaud (à définir lors de la réservation) :

- Pièce de bœuf sauce périgourdine

**Ou**

- Magret de canard à la mangue, ou aux pêches, ou aux 5 baies, ou miel

**Ou**

- Filet de Saint Pierre sauce Champenoise

**Ou**

- Médaillon de lotte safrané

### Accompagnements (nos plats sont accompagnés de trois garnitures aux choix) :

- gratin dauphinois
- tagliatelles fraîches
- fagot d'haricots verts et mini tomates en branche confites
- pommes paillason
- flan de courgettes
- tatin de pommes et airelles
- riz aux pépites de champignons
- julienne de légumes ...

### Fromages :

- Duo de fromages sur son lit mesclun

**Ou**

- Roue de Brie et Chèvre

### Dessert :

- **Pièce montée** (décoration mariage ou baptême)
- **Rondes de gâteaux** : fraisier, poirier, 3 chocolats ou autres selon votre appréciation

**Café** : accompagné d'une châtime (amande chocolatée)

## MIXTE ENTRE BUFFET ET REPAS SERVI A TABLE

### Salades composées (servies au buffet) :

- Salade Magellan (tagliatelles, surimi de crabe)
- Salade du pêcheur (fruits de mer, riz, olives)
- Eventail de tomates et mozzarella
- Salade Casamance (avocat, pamplemousse, papaye, crevettes présentée dans un ananas)
- Saumon Bellevue (saumon froid entier, avec ses tomates à la parisienne)

### Plat chaud à définir : lors de la réservation (servi à table) :

- Filet mignon de veau sauce aux morilles et ses tagliatelles fraîches

**Ou**

- Confit de canard au miel et son fagot d'haricots verts et mini tomates en branche confites

**Ou**

- Suprême de volaille à la nage d'écrevisses et son risotto fondant et pépites de champignons

**Ou**

- Turban de sole à la Dieppoise et son riz

**Ou**

- Médaillon de lotte safrané accompagné d'une croûte de pomme de terre et d'une grappe de tomates cocktail confites

### Le coin du fromager :

- **Roue de Brie, chèvre et fourme d'Ambert** accompagnés de *salade de saison aux pignons de pins*

### Le coin des gourmands :

- **Pièce montée** (2 choux par personne) décoration mariage ou baptême
- **Rondes de gâteaux** : fraisier, poirier, 3 chocolats ou autres selon votre appréciation

**Pain** : pain de campagne tranché

**Café** : accompagné d'une châtime (amande chocolatée)



## **BUFFET DINATOIRE GOURMAND**

### **Cocktail apéritif :**

- Sangria (faite maison) et Punch à la Mangue (spécialité), amuses bouche

### **Canapés Dégustation :** 3 / *personne*

- Rouleaux de saumon, céleri, Rougets sur purée de tomates
- Bœufs cornichons moutarde à l'ancienne
- Purée d'artichauts marinés et fêtas sur purée de tomates
- Mousse de foies gras noisette grillées
- Jambon de pays et confitures de melon
- Crevettes safranées et tomates marinées, Saumon fumé, fromage blanc à l'aneth
- Lard grillé et pruneaux

### **Cassolettes :** 4 *par personne*

- Salade Magellan
- Salade du pêcheur
- Salade piémontaise
- Salade de concombre à la menthe

### **Mini brochettes :** 8 *par personne*

- Mixed : Merguez – chipolatas (chaud)
- Agneau tomates (chaud)
- Bœuf poivron (chaud)
- Poulet au tandoori (chaud)
- Gambas ananas (froides)
- Œufs de caille, tomates confites (froides)
- Magret de canard fumé, figue (froides)
- Noix de pétoncle marinées au citron vert (froides)

### **Verrines :** 6 *par personne*

- Guacamole aux miettes de crabes
- Œuf brouillé, saumon fumé dans sa coquille
- Œuf brouillé champignon, fromage dans sa coquille
- Œuf crevette, asperges
- Tartare de thon, tomates confites et basilic
- Mini poivrons farcis à la mousse de jambon

### **Le coin du fromager :**

- Buffet de fromages de France et sa salade verte de saison (brie de Meaux, chèvre, pont l'Evêque, saint Nectaire, fourme d'Ambert ...)

### **Le coin des gourmands :**

- Pièce montée (3 choux par personne) pour 30 personnes
- Rondes de petits gâteaux frais variés

**Café :** accompagné d'une châtime (amande chocolatée)

**Pain :** pain de campagne tranché

## **BUFFET DINATOIRE AVEC COCKTAIL ET PLAT CHAUD**

### **Cocktail apéritif :**

Kir Royal ou Punch à la Mangue (spécialité), amuses bouche

Coca-cola, jus de fruits, eau minérale, Champomy

### **Canapés : 5 / pers.**

- Rouleaux de saumon, céleri
- Rougets sur purée de tomates
- Bœufs cornichons moutarde à l'ancienne
- Purée d'artichauts marinés et fêtas sur purée de tomates
- Mousse de foies gras noisette grillées
- Jambon de pays et confitures de melon
- Crevettes safranées et tomates marinées
- Saumon fumé, fromage blanc à l'aneth

### **BUFFET DINATOIRE :**

#### **Salades composées :**

- Salade Magellan (tagliatelles, surimi de crabe)
- Salade du pêcheur (fruits de mer, riz, olives)
- Eventail de tomates et mozzarella, poivrons confits
- Salade Casamance (avocat, pamplemousse, papaye, crevettes présentée dans un ananas)

#### **Plat chaud à définir** (lors de la réservation) :

- Pavé de veau accompagné de légumes oubliés.

Ou

- Magret de canard à la mangue, ou aux pêches, ou aux 5 baies, ou au miel.

Ou

- Filet de bar aux citrons confits et son rizotto.

Ou

- Bocco de crustacés : langoustine, St Jacques, morceau de homard...

Accompagnés de ses petits légumes et son émulsion de langoustine.

#### **Accompagnements** (nos plats sont accompagnés de trois garnitures aux choix) :

- gratin dauphinois
- tagliatelles fraîches
- fagot d'haricots verts et mini tomates en branche confites
- pommes paillason
- flan de courgettes
- tatin de pommes et airelles
- riz aux pépites de champignons
- julienne de légumes

**Le coin du fromager :**

- Roue de Brie, chèvre et forme d'Ambert *accompagnés de salade de saison aux pignons de pins*

**Le coin des gourmands :**

- **Pièce montée** (2 choux par personne pour 30 personnes) décoration mariage
- **Rondes de gâteaux** : fraisier, poirier, 3 chocolats ou autres selon votre appréciation

**Pain** : pain de campagne tranché

**Café** : accompagné d'une châtime (amande chocolatée)

**EXEMPLES**



## **BUFFET DINATOIRE FROID**

### **Le coin du jardinier :**

- Salade Magellan (tagliatelles, surimi de crabe)
- Salade du pêcheur (fruits de mer, riz, olives)
- Eventail de tomates et mozzarella
- Salade Casamance (avocat, pamplemousse, papaye, crevettes présentée dans un ananas)

### **Mosaïque de charcuteries et terrines, présentées et décorées, accompagnées de condiments :**

- Chiffonnade de Jambon blanc et de pays
- Saucisson sec, à l'ail, rosette de Lyon, andouillette...
- Pâté dijonnais persillé, pâté de campagne, rillettes
- Salami,
- Etc.....

### **Le coin du chevillard froid :**

- Bœuf, Volaille, gigot d'Agneau : présentées *et décorées sur support*  
*Accompagnées de sauces froides*

### **Le coin du pêcheur :**

- Saumon Bellevue (saumon froid entier, avec ses tomates à la parisienne)

### **Le coin du fromager :**

- Roue de Brie et chèvre accompagnés de salade de saison aux pignons de pins

### **Le coin des gourmands :**

- Pièce montée : 2 choux par personne pour 30 personnes (décoration mariage ou baptême)
- Rondes de gâteaux : fraisier, noix de coco, ananas ou autres selon votre appréciation

**Pain** : pain de campagne tranché

**Café** : accompagné d'une châtime (amande chocolatée)