

EXTRAIT DE NOS FORMULES REPAS



FORMULE BUSINESS

Entrée au choix

Profiterole aux légumes croquants et saveur marine
 Frisée aux lardons, ses petits croûtons et son œuf poché
 Cassolette fraîcheur pamplemousse, crevettes et fromage blanc
 Nage de ravioles au saumon et son jus de crustacés
 Œuf meurette
 Pain de légumes dorés au four, crème tartare à l'huile de
 noisette
 Salade Niçoise
 Velouté de panais au curry et saveurs fumées (en saison)
 Pâté en croute de pintade aux morilles
 Râpé de betteraves crues à l'huile de noix et émincé de hadock
 fumé, crème légère au citron

Plat chaud au choix

Pavé de saumon parfumé à l'orange et sa compote d'airelles
 Gigolette de poulet façon tajine
 Sauté de porc caramélisé aux épices et shitaké
 Sauté d'agneau, jus à l'ail, tomates et basilic
 Blanc de poulet à l'échalote et au xérès
 Filet de lieu jaune, risotto aux pleurotes et jus de coques
 Bœuf fondant aux épices douces

&

Fromage

Salade verte et brie fermier

&

Dessert au choix

Ile flottante
 Carpaccio d'ananas
 Succès pistache
 Bavarois passion ou framboise
 Opéra
 Charlotte poire
 Tarte aux fruits
 Tartelette citron
 Cœur coulant au chocolat

FORMULE CHARME

Entrée au choix

Ballotin de saumon fumé et son œuf poché
 Pain de saumon et son coulis de tomates au basilic
 Tartare de légumes de saison, tomates séchées, fruits secs,
 copeaux de parmesan et viande des grisons
 Aumônière de camembert aux petits lardons
 Salade de légumes grillés à l'Italienne sur son coussin feuilleté
 Salade thaï aux crevettes et cheveux d'ange
 Aspic de légumes confits, jambon sec et parmesan
 Crème de châtaignes aux petits lardons (potage en saison)

Plat chaud au choix

Jarret d'agneau braisé, jus au romarin
 Roulé de saumon aux pommes et au lard
 Aiguillettes de volaille et son jus d'étrilles
 Cuisse de canard à l'orange
 Faux filet, sauce roquefort ou poivre ou bordelaise ou niçoise
 aux anchois
 Sauté de joue de porc au muscat
 Gigolette de lapin, jus de carottes au cumin et embeurrée de
 chou

&

Fromage

Salade verte et duo de fromages affinés

&

Dessert au choix

Tartelette pomme crumble
 Tartelette chiboust
 Salade de fruits frais
 Tartelette ananas coco
 Entremet chocolat, cœur crème brûlée
 Feuillantine chocolat
 Feuilleté aux poires et sa glace vanille
 Macaron framboise, crème légère

FORMULE ELEGANCE

Entrée au choix

Charlotte de saint jacques aux petits légumes, sa crème de choux fleur et huile de noisette
Aumônière de chèvre sur son lit d'oignons, tomates confites et pignons de pins
Cassolette de poissons (selon marché) au jus de moules
Duo de gambas et douceur fromagère sur tartare de légumes confits
Assiette d'antipasti, salade de roquette et pignons de pins
Aumônière de saint jacques au chablis
Œuf poché du soleil levant sur son aspic de légumes en gelée de wasabi
Assiette Gourmande périgourdine
Feuilleté aux fruits de mer et crème persillée à l'ail

Plat chaud au choix

Croustillant d'agneau farci à la duxelle de champignons et son jus au romarin
Suprême de volaille fermière à la crème de morilles
Lapin braisé à la crème de haricots coco et sa chiffonnade de lardons fumés
Filet de lieu jaune dans son hamburger de blinis à la sauce du Chef
Cuisse de canard farcie aux cèpes
Brochette de gambas et wok de légumes thai

&

Fromage

Duo de fromages affinés ou chèvre chaud sur lit de salade

&

Dessert au choix

Macaron aux noisettes
Charlottine tiramisu
Aumônière pomme caramel au beurre salé
Tarte fine aux figues
Fraisier
Pyramide aux trois chocolats
Délice des Iles
Crème brûlée

FORMULE PRESTIGE

Entrée au choix

Nems d'aubergines à la ricotta et parmesan et sa brochette de suprême de caille
Velouté de petits pois à l'huile d'argan et magret de canard caramélisé à la gelée de coings
Saumon mariné au lait de coco sur son lit de mangues vertes
Escalope de foie gras poêlé sur crème de lentilles
Duo de Saint jacques et crevettes sur écrasé de pommes de terre
Pressé de légumes et sa brochette de St Jacques au basilic
Foie gras maison et confit d'oignon sur lit de pain d'épice (ou avec chutney de fruits secs)
Cassolette de Saint Jacques aux petits légumes
Cassolette de poissons nobles sur fondue de poireaux

Plat chaud au choix

Duo de magret de canard et foie gras poêlé sur sa tatin à l'oignon au jus de figues
Dos de cabillaud grillé aux coquillages sur sa compotée de saison (épinards, endives,...)
Suprême de pintadeau farci au foie gras, son mini flan de pommes de terre et poêlée de champignons
Brochette St Jacques & gambas poêlées sur fondue de poireaux
Filet mignon de veau forestière et sa timbale de légumes à la niçoise
Souris d'agneau braisée aux épices douces
Filet de bœuf façon Rossini

&

Fromage

Trilogie de fromages affinés ou croustillant de chèvre sur lit de salade

&

Dessert au choix

Velours chocolat caramel
Symphonie gourmande
(Assortiment de petites douceurs sucrées)
Dôme royal
(Chocolat noir, croquant feuillantine)
Pyramide aux trois chocolats
Aline
(Biscuit noisette, cocktail de fruits, crème vanille)
Sensation d'été ou d'hiver
(Macaron crème légère framboises ou ananas et groseilles)
Perle noire aux framboises

FORMULE GASTRONOMIQUE

Mise en bouche au choix

Médaille de foie gras et son chutney de fruits secs

Bavarois d'avocat et saumon fumé

Tartare de saumon sur mousse d'asperge

Gaspacho & sa brunoise de légumes, crème aux herbes

Entrée au choix

Suprême de caille aux fruits secs et son jus corsé au Muscat

Mousse légère de homard, pomme Granny Smith et avocat

Tatin de pétoncles et supions au parmesan et sa brochette
de crevettes en chemise de légumes

Pressé de foie gras au céleri et artichauts confits

Cassiolette de poissons nobles à la crème de Noilly

Nage de langoustines aux saint jacques

Plat chaud au choix

Grenadin de veau aux aïelles, endives braisées

Cassiolette gourmande (homard, St Jacques, gambas) sauce
homardine

Duo de filet de bœuf et foie gras poêlé

Ris de veau aux asperges

Filet de Saint Pierre au beurre d'orange

Canon de pintadeau au foie gras et légumes confits en
feuilles de chou

Carré d'agneau en croûte provençale et sa crème d'ail

Pigeon caramélisé aux dragées et pralines roses

Médaille de lotte aux morilles, flambé au cognac et son
dardhin aux aromates

&

Fromage

Trilogie de fromages affinés ou croustillant de chèvre sur lit
de salade

&

Dessert au choix

Pyramide Carrousel

(Mousse chocolat noir, mousse noisette, croquant riz soufflé)

Tenue de soirée

(Biscuit chocolat, crème fondante chocolat, griottes, chantilly)

Dôme rubis

*(Mousse de framboise, cœur coulis de framboise dans sa coque
de chocolat)*

Emotion chocolatée

(Assortiment de mini douceurs)

Prestige

(Pailleté praliné, mousse au chocolat blanc)

QUELQUES IMAGES...

