

LES COCKTAILS



Une large gamme peut vous être proposée. En voici 3 Exemples

COCKTAIL APERITIF

8 pièces par personne
DUREE 1H30

Boisson soft à volonté
Coca – Jus d'Orange– Eau Plate - Perrier
Amuse-bouche
Chips, noix de cajou, biscuits apéritifs

Froid

Assortiment de canapés
Pain surprise
Corbeille Fraîcheur
(assortiments de crudités et sauces)
Mini Brochettes de tomates mozzarella au basilic
Brochettes Figue Jambon

Chaud

Assortiment de feuilletés salés
Mini brochettes poulet gingembre et curry

Accras de morue
Samossas crabe et poulet



PROPOSITION COCKTAIL DÎNATOIRE 15 PIÈCES

BOISSON AU CHOIX (SOUPE CHAMPENOISE - PLANTEUR - VINS...)
BOISSON SOFT
PIÈCES FROIDES AU CHOIX

6 Pièces froides par personne

Assortiment de canapés
Pain Nordique surprise
(64 pièces par pain : thon en anchoïade, saumons fumés, jambon cru fumé, fromage aux tomates rissolées)
Navettes au jambon cru et moutarde
Brochettes Figue Jambon

Verrines cocktail (1 verrine par personne)
délice crémeux au bloc de foie gras - confit d'aubergines - délice de guacamole épicé émietté de saumon atlantique au citron avec crème de chèvre – mascarpone, cresson et tomates séchées
Triangle de pain noir au saumon fumé
Pain d'épice du Gâtinais et foie gras

6 Pièces chaudes au choix

Petits fours feuilletés
Chouquette au comté
Mini Croustilles
(Aux St jacques beurre persillé, et tomates mozzarella)
Assortiment Dim sum
(assortiment aux fruits de mer : crevette butterfly, aumônière, samosa, rouleau

oriental, friandise des mers)
Mini Brochettes de poulet mariné au curry
Acras de morue
Croque monsieur

3 Pièces sucrées

Assortiment de mignardises
Assortiment de Macarons



COCKTAIL DÎNATOIRE « PLAISIR DES SENS »

SOUPE CHAMPENOISE ou VOUVRAY A LA MURE
PLANTEUR

Boisson soft

Coca – Jus d'Orange – Eau Plate – Eau pétillante – Cocktail sans alcool

NOS ANIMATIONS :

FOIE GRAS POELE

Compotée de figue et chutney au pommes

Pain de campagne – pain aux raisins, sel de Guérande – compotée de figue

En accompagnement : COTEAU DU LAYON

STAND HUITRES SUR GLACE

Avec pain de seigle, citron et beurre salé

En accompagnement : VIN BLANC QUINCY

SAUMON FUME ET RATES DE NOIRMOUTIERS

Sauce fromage blanc et ciboulette

Pièces froides

Assortiment de canapés prestige
Mini navette rillettes et foie gras
Assortiment de verrines
Carpaccio de bœuf et parmesan
Tomates , Mozzarella boule, basilic et huile d'olive
Brochettes jambon melon

Pièces chaudes

Mini quiches
Fripons en aumonière
Brochettes de St Jacques à l'orange
Crevettes torpedo (pânées)
Gambas à la provençale
Mini tartes flambées

Pièces sucrées

Gourmandises
Assortiment de Mignardises et macarons
Douceurs en verrines
En animation : Mini crêpes, pâte à tartiner, crème de marron, confiture, chantilly
Cascade de fruits et fondue de chocolat

LES REPAS



3 exemples de Repas servis à table, d'autres propositions peuvent être élaborées en fonction de vos souhaits, cultures...

Sélection Festive

Cocktail Apéritif

SANGRIA OU PLANTEUR

Boisson soft : Eau – coca – Jus d'orange – Jus de Pomme

Amuse Bouche et une sélection de 5 pièces

Assortiment de canapés – pain surprise - assortiment de feuilletés

Mini brochettes poulet marinées au gingembre et curry - chouquettes au comté

Entrée Froide

Jambon sec aux asperges, tomates et Mozzarella

Salade Landaise au magret fumé et foie gras

Assiette Gourmande

(Foie Gras – saumon – Tomate farcie aux crevettes – salade croquante)

Duo de saumon frais et fumés à la crème de concombre et aneth

Maraîchères aux saveurs de crabe et pétoncles

Plat Chaud

Cuisse de canard aux aromates, pommes de terre paysannes, lardons, champignons, fagot de haricot vert

Brochettes d'agneau au romarin, tatin de courgettes et tomates confites, riz thaï
Suprême de pintade aux petits oignons et lardons, Gratin dauphinois, tomate
provençale
Dos de Cabillaud sauce aux fruits de mer, riz pilaf aux petits légumes, tomate rôtie

Dessert (2 au choix)

Gâteau 3 chocolats - Assortiment de Mignardises – Tarte citron meringuée - Tarte
aux Pommes tarte mousseline poire - Tarte abricots

Café et thé

Les vins : Bordeaux rouge CHATEAU BERNADON et Vin Blanc : QUINCY ou vin
rosé BEAUJOLAIS « L'AMOUR D'UN SOIR »



Sélection Gourmande

Cocktail Apéritif

Soupe Champenoise

Boissons soft : jus de fruits – coca – perrier

Amuse bouche et une sélection de 6 pièces

Assortiment canapés prestige – mini brochettes figue jambon – Mini brochettes
tomates mozzarella – assortiment petits fours

Mini brochettes poulet gingembre au curry – samossas crabe et poulet

Entrée Froide

Mesclun au Canard fumé, croûton doré et pignons, toast au foie gras

Foie Gras de canard mi-cuit avec chutney aux pommes, toast brioché

Carpaccio de melon au vin cuit, jambon d'Aoste et parmesan

Terrine de St Jacques et son bouquet de crevettes

ou Entrée Chaude

Croustade aux fruits de mer, bisque de homard

Aumônière de Caille au foie gras

Croustillant au fromage

Noix de St Jacques rôtie, mousseline crustacée et ses poivrons rôtis
Croustillant de Saumon aux fines herbes, et perles roses
Brochette de Gambas et de Saint Jacques, au vinaigre balsamique

Plat Chaud

Jambonnette de canard farcie au foie gras , pommes de terre paysannes lardons
champignons
Noix d'entrecôte, sauce aux Cinq Poivres , Pomme au four gratinée à la savoyarde,
tomate rôtie
Souris d'Agneau à la sauge et au romarin , Tatin aux courgettes et tomates confites
Volaille fermière à la Crème de Morilles , Linguines au parmesan, fagot d'asperge
Médaille de Veau aux champignons sauvages, Ecrasé de pomme de terre à l'huile
d'olive et ciboulette, brochettes de légumes
Duo de Sole et de Saumon aux Ecrevisses, Riz thaï et juliennes de légumes
Canette rôtie aux pêches caramélisées, gratin dauphinois

Buffet de desserts (2 au choix)

Opéra – Framboisier – fraisier – Royal chocolat - Mousse passion –
Charlotte aux poires et chocolat – Tarte Citron meringuée – tarte aux fruits
(et 1 au choix)
mousse au chocolat – crème brûlée – salade de fruits

Vin rouge BORDEAUX CHATEAU CAMARSAC, Prince Noir - Vin blanc QUINCY -
eau plate et eau pétillante



Sélection Prestige : Repas gastronomique

Entrée froide

Salade de Haricots verts frais au foie gras et magret de canard, toast tiède
Couronne de Saint Jacques aux légumes croquants et tomates séchées

Assiette Terre et Mer
(saumon fumé, Gambas, foie gras, magret fumé et sa salade croquante)
Tartare d'Avocat et de Homard à l'infusion de curry, tuile à l'anchoïade
Fond d'artichaut farci aux crabes et œuf poché, ruban de saumon fumé, sauce
whisky

ou Entrée Chaude

Aumônière de caille et foie gras sauce aux champignons
Brochettes de noix de St Jacques et langoustines au caramel de cumin et oignons
frits
Gambas à l'armoricaine - dôme de riz
Blanquette de Homard aux petits légumes
Médailon de Lotte aux Crabes et aux Crevettes
Filet de bar, sauce safranée

Plat chaud

Magret de Canard aux Pêches,
Filet de Bœuf aux girolles et cèpes, sauce porto ou sauce aux cinq poivres
Selle d'Agneau, cuite au miel et vinaigre
Filet d'Australie aux cèpes et confit d'oignons et vin de bordeaux
Mignons de veau poêlés aux pousses d'épinards
Filets de Dorade royale à la crème de concombre aux framboises
Suprême de volaille au foie gras, sauce crémée

2 Légumes au choix avec les conseils du chef :

Timbale de riz thaï - linguine au parmesan - gratin dauphinois - galette de pomme de
terre -
pommes de terre paysannes aux lardons et champignons - écrasé de pomme de
terre à l'huile d'olive et ciboulette –
tomates provençales - fagot de haricot vert - gratin de courgettes - fagot d'asperges –
légumes d'antan
tatin courgettes et tomates confites – risotto aux pleurotes – brochettes de légumes
méli-mélo de légumes croquants

Plateau de Fromages frais et affinés de saison servi au buffet
Salade maraîchère aux herbes fraîches

Buffet de Desserts

2 ENTREMETS au choix :
(choisir 2 gâteaux dans la liste ci-dessous)
Opéra – Framboisier – fraisier – Royal chocolat - Charlotte aux poires – Charlotte
poire chocolat –
Mousse passion – forêt noire – cheese cake – gâteau 3 chocolats
Tarte aux pommes - Tarte Citron meringuée – tarte aux fruits frais
et

Animation crêpes avec chantilly, nutella , confiture
Mignardises et Macarons

ou cascade de fruits frais et fontaine de chocolat

VIN ROUGE BOURGOGNE HAUTE COTE DE NUIT - VIN BLANC CHABLIS
DOMAINE DE LA ROCHE
boissons soft à volonté : eau plate et eau pétillante

LES ENTREES EN BUFFET ET LE PLAT SERVI A TABLE



Consultez nos deux exemples des entrées en buffet et du plat chaud servi à table

BUFFET AUXONNETTES

Les entrées en buffet, le plat chaud servi à table

Le Buffet des Entrées :

- 4 Salades au choix
- Carpaccio de tomates au Basilic et pignons
- Tomates farcies aux crevettes
- Salade Landaise au Magret fumé et noix et foie gras
- Salade de thon et olives à la Niçoise
- Salade de saumon fumé et pommes fruits
(pommes de terres, pommes fruits coupées– saumon fumé)
- Salade Thaïlandaise
- Pousses de soja – ananas – noix de cajou
- Salade Grecque
(dés de tomates, concombre, feta, olives,)
- Saveurs Méditerranéennes
(artichauts et courgettes marinés, poivrons rôtis, tomates séchées, caviar d'aubergines)

2 Charcuteries au choix

Jambon cru et artichauts marinés ou melon selon saison
Quenelles de Rillettes de porc - Terrine de lapin – Coppa – Rosette de Lyon

1 Délice au choix

Médallions de saumon en Bellevue - Gambas au Court bouillon mayonnaise -
Rougets en escabèche
Foie gras frais et sa compotée de figue

Plat Chaud Servi à table

Volaille fermière, sauce crémée aux champignons de paris, Linguine au parmesan,
tomate rôtie au four

Souris d'Agneau à la sauge et au romarin, tatin arlésienne – fagot d'asperge
Médallion de veau rôti, champignons sauvages, écrasé de pomme de terre à l'huile
d'olive et ciboulette – tomates provençales

Noix d'entrecôte rôtie au gros sel, sauce bordelaise, pomme au four gratinée à la
savoyarde – méli-mélo légumes croquants

Dos de Cabillaud en bouillabaisse, riz thaï – julienne de légumes

Buffet des desserts

choisir 2 gâteaux

Opéra – Framboisier – fraisier – gâteau 3 chocolat – cheese cake - forêt noire - Tarte
aux pommes - Tarte Citron meringuée – tarte aux fruits – mousse passion –

ET salade de fruits, ou mousse chocolat ou crème brûlée

Café et thé

Pain – condiments et sauces fournis

Les vins : VIN ROUGE CHATEAU BERNADON – VIN BLANC QUINCY Ou VIN
ROSE : L'AMOUR D'UN SOIR (BEAUJOLAIS)
boissons soft à volonté : eau plate et eau pétillante



LE BUFFET PRESTANCE

Les entrées et le dessert en buffet, le plat chaud et le fromage servi à table

Côté Mer

Homard Canadien poché, sauce au whisky
Gambas à la provençale
Huitres de Bretagne avec vinaigrette à l'échalote et pain de seigle, beurre salé
Saumon mariné à l'Aneth et concombre à la crème aigre
Cocktail d'Avocat aux crevettes et pamplemousse, Sauce aurore au whisky

ET Côté Terre

Station d'Animation :
Foie gras poêlé sur pains, compotée de figues, toast aux raisins, sel de Guérande
Mesclun de salade au magret fumé et aux noix
Foie Gras frais sur toast chaud
Fine tranche de Jambon de Parme et melon ou artichauts selon saison
Tomates , Mozzarella, pignons au basilic et l'huile d'olive
Raviole à la Truffe blanche

Trou Normand

(sorbet pomme verte, calvados ou sorbet poire, poire williams
ou sorbet mirabelle, mirabelle Ou Vodka, sorbet citron vert ou vodka, sorbet
pamplemousse)

Plat Chaud

Magret de Canard, framboise et moutarde de Meaux,
Feuillantine de Bœuf aux champignons sauvages, sauce au poivre vert
Carré d'Agneau au confit d'aubergines,
Filet mignon de veau, cèpes et girolles, sauce crémée
Fine Volaille fermière volaille au foie gras
Filet de Daurade royale, sauce safranée

2 accompagnements au choix

Pommes au four – pommes croquettes – râpé de pomme de terre - Gratin dauphinois
– risotto aux pleurotes
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette - Tomates provençales –
tatin aux courgettes et tomates confites – Fagot d'asperge
fagot de haricots verts – endives braisées – méli-mélo de légumes croquants –
légumes d'antan

Buffet des desserts :

La cascade de fruits et fontaine de chocolat et 2 desserts au choix
Royal chocolat – Framboisier – Fraisier – charlotte poire – Charlotte poire chocolat –
opéra- Tarte Citron meringuée - Tarte aux pommes – tarte aux fruits frais
Animation crêpes avec chantilly, nutella , confiture - Mignardises et Macarons (3 par
personne)

Les vins : VIN ROUGE CHATEAU BERNADON – VIN BLANC QUINCY Ou VIN
ROSE : L'AMOUR D'UN SOIR (BEAUJOLAIS)
boissons soft à volonté : eau plate et eau pétillante

TOUT LE REPAS EN BUFFET



Nous vous proposons trois exemples de buffet

BUFFET FROID

Buffet froid servi au buffet

Les Salades : 4 au choix

- Carpaccio de tomates au basilic et pignons
- Salade Landaise au Magret et Foie Gras
(dés de tomates – haricots verts – salade – noix – magret fumé – foie gras)
- Tomates farcies aux crevettes
- Salade Niçoise
- Salade de saumon fumé et pommes fruits
(pommes de terre – pommes fruits coupées – saumon fumé – aneth)
- Taboulé Royal
- Poivrons, semoule rissolée, merguez, raisins
- Salade Grecque
(dés de tomates, concombre, feta, olives)
- Saveurs Méditerranéennes
(artichauts et courgettes marinés, poivrons rôtis, tomates séchées, caviar d'aubergines)
- Tagliatelles au saumon Atlantique, crème à l'aneth citronnée
- Pâtes cuites, morceaux de saumon cuits enrobés d'une sauce crème citronnée et aneth

Salade Reine du Piémont
Pommes de terre, jambon de dinde, tomates, œufs, cornichons, mayonnaise

Charcuterie (2 au choix)

Terrine de Lapin – Rillettes - Rosette de Lyon - Jambon cru et Melon (en saison)

Les Délices (2 au choix)

Saumon en bellevue
Carpaccio de saumon marié à l'aneth, concombre à la crème
Gambas au court-bouillon
Accompagné de sauces et condiments
Terrine de foie gras sur toast
Filet de Rouget en vinaigrette méditerranéenne

Les viandes (2 au choix)

Rôti de porc - Rôti de bœuf – Poulet - Rôti de Veau

Plateau de Fromages

Accompagnés de salade verte

Buffet des desserts

(choisir 2 gâteaux dans la liste)

Opéra – Framboisier – fraisier – Royal chocolat - Charlotte aux poires – Charlotte poire chocolat - Mousse passion – forêt noire - Tarte aux pommes - Tarte Citron meringuée – tarte aux fruits - assortiment de mignardises - macarons
et

Et mousse au chocolat ou salade de fruits ou crème brûlée

Café – thé

Pain – condiments et sauces fournis

VIN ROUGE CHATEAU BERNADON – VIN BLANC QUINCY Ou VIN ROSE :
L'AMOUR D'UN SOIR (BEAUJOLAIS)
boissons soft à volonté : eau minérale et eau pétillante



BUFFET FROID/CHAUD

Buffet froid et chaud servi au buffet

BUFFET FROID

4 Salades Au choix

Salade Landaise

(salade – dés de tomates – haricots verts – magret fumé – foie gras)

Carpaccio de tomates au basilic et pignons

Salade Niçoise

Salade de saumon fumé et pommes fruits

(pommes de terre – pommes fruits coupées – saumon fumé – aneth)

Salade Grecque

(dés de tomates, concombre, feta, olives)

Saveurs Méditerranéennes

(artichauts et courgettes marinés, poivrons rôtis, tomates séchées, caviar d'aubergines)

Salade Reine du Piémont

Pommes de terre, jambon, tomates, œufs, cornichons, mayonnaise

Salade Thaïlandaise

Salade de Calamars

Poisson (1 au choix)

Saumon en bellevue

Filets de rouget sauce méditerranéenne

Saumon mariné à l'aneth et crème de concombre

2 Charcuteries au choix

Terrine de Lapin – Rillettes - Jambon cru et Melon (en saison)

Rosette de Lyon - coppa – terrine de canard

Accompagnée de sauces et condiments

BUFFET CHAUD

Les entrées chaudes : 1 au choix

Gambas à la provençale

Brochettes de saumon et st jacques, riz parfumé

Gros Raviole à la Truffe Blanche

Bouchées aux fruits de mer ou au poulet et champignons

Le plat chaud (2 au choix)

Tajine D'agneau ou tajine de poulet et semoule

Blanquette de Veau – riz

Cuisse de canard à l'orange ou aux aromates et pommes de terre paysannes

Colombo au poulet et légumes

Brochettes d'agneau ou poulet et ratatouille

Filet de cabillaud en bouillabaisse – riz thaï

Plateau de Fromages Accompagnés de salade verte

Buffet des desserts

(choisir 2 entremets dans la liste)

Opéra – Framboisier – fraisier – Royal chocolat - Charlotte aux poires – Charlotte poire chocolat - Mousse passion – forêt noire - Tarte aux pommes - Tarte Citron meringuée – tarte aux fruits - Assortiment de mignardises - macarons
et
mousse au chocolat ou salade de fruits ou crème brûlée

Café – thé

Pain – condiments et sauces fournis

VIN ROUGE CHATEAU BERNADON – VIN BLANC QUINCY ou ROSE "L'AMOUR D'UN SOIR" (Beaujolais)
boissons soft à volonté : eau minérale et eau pétillante



BUFFET ANIMATION

Choisissez 3 Buffets à thème

Selon le type de buffet, vous aurez un maître d'hôtel qui animera un plat par buffet
Nous pouvons également imaginer un buffet selon un thème que vos souhaiteriez en fonction de vos cultures

Le Périgord

Foie gras poêlé sur pains tradition et pains aux raisins , compotée de figues
Foie gras frais sur toast
Salade de Haricots verts et magret à l'huile de noix
Pommes de terre sarladaise
(à la graisse de canard – champignons et lardons)
Tartines de Roquefort

La Provence

Brochettes d'agneau grillées au romarin et ratatouille

Queues de crevettes à la provençale - Gratin de tomates et mozzarella
Riz Niçois au thon
Chèvre chaud mariné à l'huile d'olive et herbes sur croûtons

La Bretagne

Crêpes jambon, emmental
Andouillettes de Bretagne accompagnées de pommes rôties
Terrine de poisson - Gratin de chou-fleur
Artichauts aux crevettes

Les Antilles

Colombo aux légumes et poulet
Boudins à la Créole - Accras de Morue
Féroce d'Avocat - Achard de légumes

L'Atlantique

Huitres sur fond de glace – pain de seigle – citron – beurre salé
Salade Baltique
(pommes de terre – pommes fruits – saumon fumé – aneth)
Brochettes de saumon et Saint Jacques - Riz parfumé

Buffet Italien

Pizzas cuites au four
Coppa, jambon de pays, saucisson sec, Mortadelle
Lasagnes bolognaise parmesan
Anti-pasti : légumes marinés (courgettes, poivrons, artichauts, tomates)
Tartines de Gorgonzola

Buffet Espagnol

Jambon chaud poêlé, piperade (sauce aux poivrons)
Riz espagnol au chorizo
Salade de calamars
Tortillas (Gâteau d'omelette) - Moule d'Espagne en demi coquille

Buffet Chinois

Brochettes de poulet au Saté et Riz thaï
Salade Chinoise aux pousses de soja et gingembre
Nems avec sa salade - menthe
Beignets de crevettes - Salade de nouilles sautées

Buffet des Amériques

Brochettes au Poulet et bœuf marinées et Fagitas aux légumes
Ou Chili con carne – Wings de Poulet et Pommes au four
Salade Mexicaine (maïs, tomate, concombre, coriandre)
Guacamole (salade d'avocats)
Oignons rings - Beignets de calamars

Buffet Oriental

Pastilla au poulet ou aux fruits de mer
Tadjine d'Agneau ou couscous royal - Boulettes de Bœuf

Chlada khiar (salade de concombre) - Brick au thon
Pastilla au poulet ou fruits de mer

Plateau de Fromages affinés et salade verte

Buffet des desserts (2 au choix)

Opéra – Framboisier – fraisier – Royal chocolat - Charlotte aux poires – Charlotte
poire chocolat - Mousse passion – forêt noire - Tarte aux pommes - Tarte Citron
meringuée – tarte aux fruits - Assortiment de mignardises - macarons

et

ANIMATION CREPES

(chantilly, nutella, confiture)

Service de votre champagne sans droit de bouchon

Café et café brûlot

(animation café flambé avec les écorces d' orange)

Café – thé

Pain – condiments et sauces fournis

VIN ROUGE CHATEAU BERNADON – VIN BLANC QUINCY
boissons soft à volonté : eau minérale et eau pétillante