



Menu Eclipse (Menu personnalisable)

Cocktail de bienvenue

8 pièces/personnes (mélange de plusieurs pièces cocktail)

Soupe champenoise, Punch et boissons Soft

Canapés traditionnels

Beurre safrané, saumon mariné, citron vert
Mayonnaise aux herbes, mini cœurs de palmier, capucine
Pain céréales, œuf de caille, tomate cerise
Pain farine de blé noir, filet et mousse de canard, grains de sésame
Pain tomate, Fromage frais, olives noires
Mini crevettes, Alfafa de poireaux

Verrines salées

Tartare de betteraves marinées échalotes, épices, gingembre
Mini ratatouille provençale, chèvre frais, tomates confites, sauce au pesto
Tartare de tomates, Saint Jacques et piment d'Espelette

Brochettes fraîcheur

Duo de tomate cerise et Mozzarella
Filet de canard, pomme Grany caramélisée
Effiloché de saumon fumé, concombre
Pastrami figue moelleuse
Roulé de courgette, marinade d'écrevisses

Les Inédits

Mille-feuille de foie gras
Cornet de légumes crème de chèvre
Sucrine, crème de fourme d'Ambert et noix
Croustades

Cuillère Fantaisie

Carpaccio de bœuf, parmesan, sauce pesto
Tartare de Saint Jacques, vinaigrette passion

Mini club sandwich

Garnis de salades variées, mousse de thon, de saumon, de canard...

Pièces chaudes

Acras de morue
Gougères
Bouchées au fromage
Mini nems

Repas servi à l'assiette

Une entrée au choix

Croustillant de Saint-Marcelin lyonnais, mesclun à l'huile d'olive vierge
Salade de chèvre chaud gratiné au miel, salade verte, tomates, croûtons
Chaud froid de saumon fumé au bois de hêtre et sa crème d'oseille chaude
Mille-feuille de jambon de Parme, et son pressé de Buffala sur roquette
Assiette de la mer (saumon fumé Pomelos, brochettes de crevettes/ananas, Grappa)
Cassolette de fruits de mer sur fondue de poireaux sauce Chablis
Salade périgourdine revisitée
Carpaccio de saumon fumé au citron vert et ses blinis
Terrine d'écrevisse et Saint-Jacques sauce cocktail

Un Plat chaud au choix

Suprême de volaille crème des bois
Moelleux de bœuf sauce Médoc et poivre de Sehouan
Confit de canard jus réduit
Dos de cabillaud crème de Chablis
Moelleux de dinde sauce crémeuse
Rouelle d'agneau roi au thym

2 garnitures aux choix

Mille-feuille de pomme de terre
Corolle de légumes
Haricot vert
Riz blanc
Flan de légumes
Pressé de pomme de terre à l'huile d'olive
Tagliatelles de légumes
Légumes poêlés
Risotto...

Duo de fromages et sa salade mêlée

Brie et chèvre

Desserts

Croque en bouche en nougatine
ou
Gâteau des Mariés

Eaux minérales plates et gazeuses, vins (blanc, rouge et rosé)
à discrétion pendant le repas.

Café

Cette prestation comprend :

- Service des maîtres d'hôtel jusqu'à 01h
- Nappage, serviettes et vaisselle

En option :

- forfait fermeture maître d'hôtel de 1h à 4h : 380€ TTC

TARIF : 60€ TTC/personnes