

# RECEPTIONS 2012

## APERITIFS A LA CARTE

Kir au Vin Blanc	4 €	Apéritif Maison « Le Morétum »	5 €
Martini, Porto, Ricard	5 €	Whisky, Gin, Vodka	7 €
Champagne à la Coupe	8 €	Kir Royal	9 €
Cocktail Maison	9 €	Boissons Non Alcoolisées	3 €

Option 5 canapés + mélange salé servi à l'apéritif : 5 € par personne  
(Canapés supplémentaires : 1 € par canapé)

Possibilité d'établir des forfaits open bar sur demande

## **MENU 27 €**

*(Choix unique à déterminer à l'avance)*

*Persillé de Volaille à la Sauge*

*Emulsion à la Moutarde de Meaux*

*Bouquet d'Herbes à l'Huile de Tomates Séchées*

*Ou*

*Tartare de Saumon*

*Caramel au Citron, Mesclun*

*Ou*

*Tartine Façon « Tomates Mozzarella »*

*Chantilly au Basilic*

\*\*\*

*Pavé de Thon Rôti aux Aromates*

*Mousseline d'Artichauts au Beurre de Noix*

*Sucs de Viande Parfumés à la Truffe*

*Ou*

*Médailles de Cochon Poêlés à l'Huile d'Ail*

*Lingot de Polenta aux Tomates Cerise*

*Sauce Porto*

*Ou*

*Suprême de Volaille Farci aux Champignons*

*Minestrone de Légumes aux Herbes Fraîches*

\*\*\*

*Moelleux au Chocolat Noir*

*Glace au Spéculos, Caramel de Pommes*

*Ou*

*Tarte Fine aux Fruits de Saison*

*Coulis au Cidre Briard*

*Ou*

*Salade de Fruits Frais Rafraichie à la Menthe*

*Petit Financier aux Eclats de Pistache*

Possibilité de choisir Poisson et Viande : supplément 10 € par personne

Option supplément Fromage sur Lit de Salade : 6 € par personne

Ce menu est proposé chaque jour sauf le samedi soir et le dimanche midi en saison

## MENU 32 €

*(Choix unique à déterminer à l'avance)*

*Carpaccio de Bar aux Condiments  
Bouquet d'Herbes et de Fleurs, Granité à la Lavande  
Ou  
Croustillant de Légumes Croquants, Chiffonnade de Jambon Sec  
Vinaigrette aux Pignons de Pins  
Ou  
Bisque d'Ecrevisses à l'Estragon  
Emulsion au Piment d'Espelette  
\*\*\*  
Dos de Cabillaud Cuit en Vapeur Douce  
Ravigote de Légumes aux Coquillages  
Ou  
Magret de Canard Rôti à la Fleur de Sel  
Frites de Polenta, Jus au Foie Gras  
Ou  
Gigot d'Agneau Farci à la Tapenade  
Laitue Braisée, Jus aux Aromates  
\*\*\*  
Parfait Glacé aux Fruits Exotiques  
Caramel à la Cerise  
Ou  
Farandole de Sorbets  
Tuile Craquelin  
Ou  
Brioche Chocolatée Poêlée  
Crème Glacée au Caramel  
Sorbet à la Violette*

Possibilité de choisir Poisson et Viande : supplément 12 € par personne

Option supplément Fromage sur Lit de Salade : 6 € par personne

Ce menu est proposé chaque jour sauf le samedi soir et le dimanche midi en saison

## **MENU 39 €**

*(Choix unique à déterminer à l'avance)*

*Terrine de Foie Gras Cuisinée par nos Soins  
Marmelade de Fruits, Caramel de Moretum*

*Ou*

*Déclinaison de Saumon Fumé et ses Blinis  
Emulsion au Guacamole*

*Ou*

*Verrine d'Ecrevisses et Pétoncles à la Bisque de Homard  
Chantilly au Corail d'Oursin et Chips de Pommes de Terre*

*\*\*\**

*Filet de Bar Rôti à l'Ail Rose*

*Trilogie de Mousseline de Légumes*

*Sauce Hollandaise aux Herbes Fraîches*

*Ou*

*Suprême de Pintade Poché au Cidre  
Gratin de Pomme de Terre au Brie de Provins  
Caramel de Bière*

*Ou*

*Pièce de Bœuf Rôtie aux Sucrs de Vin Rouge  
Pomme de Terre Darphin  
Sauce aux Senteurs des Sous Bois*

*\*\*\**

*Fromage sur Lit de Salade*

*\*\*\**

*Macaron à la Vanille, Mousse Légère à la Rose  
Caramel de Verveine*

*Ou*

*Soufflé Glacé au Grand-Marnier*

*Ou*

*Ananas Rôti à la Vanille  
Coulis d'Orange Amère  
Tuile Dentelle*

Possibilité de choisir poisson et viande : supplément 12 € par personne

## **MENU 46 €**

*(Choix unique à déterminer à l'avance)*

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Saint-Jacques Marinées à l'Huile de Truffe*

*Carpaccio de Tomates à la Lavande*

*Granité au Romarin*

*Ou*

*Escalope de Foie Gras Poêlée*

*Polenta Crémeuse aux Tomates Séchées*

*Petits Jus au Verjus*

*Ou*

*Terrine de Filet de Caille Confite et Parfumée à la Truffe*

*Salade de Légumes Croquants*

\*\*\*

*Langoustines Rôties à la Citronnelle, Risotto Onctueux*

*Caramel de Homard, Tuile au Parmesan*

*Ou*

*Filet de Veau à la Ficelle*

*Tians de Légumes à la Provençale*

*Sauce à l'Arabica*

*Ou*

*Poitrine de Cochon Fermier Cuite pendant 8 Heures*

*Poêlée de Champignons au Beurre de Truffe*

*Sauce Bordelaise*

\*\*\*

*Fromage sur Lit de Salade*

\*\*\*

*Coulant au Chocolat Noir à la Fleur de Sel*

*Crème Brûlée à l'Orange*

*Coulis Caramel*

*Ou*

*Gratin de Rique Manger*

*Spécialité Médiévale*

*Ou*

*Délice à la Poire et Chocolat*

*Caramel et Macaron*

Possibilité de choisir poisson et viande : supplément 14 € par personne

## MENU 58 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

*Amuse Bouche*

\*\*\*

*Terrine de Foie Gras à la Truffe  
Légumes du Soleil Cuisinés en Fine Gelée  
Jus au Sirop d'Erable*

*Ou*

*Ravioles de Langoustines au Pesto  
Bouillon de Légumes et sa Mirepoix d'Haricots Verts Croquants*

*Ou*

*Tartare de Bœuf Cuisiné par nos Soins  
Chips de Pomme de Terre au Sel de Truffe*

\*\*\*

*Filet de Bœuf Rossini*

*Pomme Darphin à la Sobrassada*

*Copeaux de Foie Gras*

*Ou*

*Suprême de Volaille de Bresse Farci aux Endives Caramélisées  
Mousseline de Vitelotte, Jus de Viande Perlé à l'Huile de Truffe*

*Ou*

*Steack d'Espadon Confit au Vinaigre Balsamique Blanc  
Tarte Fine de Petits Légumes du Temps*

\*\*\*

*Fromage sur Lit de Salade*

\*\*\*

*Lingot Tout Chocolat et Croustillant à la Pistache  
Coulis Arabica*

*Ou*

*Baba au Rhum à la Mousse Vanillée*

*Brunoise de Fruits Exotiques*

*Coulis Grand Marnier*

*Ou*


*Déclinaison de Petits Desserts sur le Thème de la Rose*


Possibilité de choisir poisson et viande : 16 € par personne

En option (Tarifs TTC) :

 Décoration Florale :

- Centre de Buffet 60 €
- Centre de table d'Honneur 30 €
- Centre de Table 15 €

 Service en salle après minuit : 90 € de l'heure supplémentaire

 Possibilité de dessert personnalisé avec découpe en salle ou pièce montée :  
sur demande

 Possibilité de Buffet : sur demande

Pour tous nos menus groupes, nous vous conseillons de déterminer votre choix à l'avance, unique pour l'ensemble des convives.