



<http://www.auxvieuxremparts.com>

3, rue Couverte - Cité Médiévale - 77160 Provins

Tél : 01 64 08 94 00 - Fax : 01 60 67 77 22

info@auxvieuxremparts.com

RECEPTIONS 2009

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)

*Terrine de Poisson « Maison » aux Légumes,
Aïoli et Bouquet d'Herbes*

Ou

*Pannequet de Saumon Mariné,
Mousse d'Avocat et Crème Citronnée*

Ou

*Emincé de Magret de Canard,
Vinaigrette à la Framboise*

*Filets de Perche de Lac,
Ravigote de Légumes, et Jus Végétal au Fenouil*

Ou

*Parmentier à la Joue de Bœuf,
Sauce Vin Rouge.*

Ou

*Médillons de Cochon à la Graine de Sésame,
Oignons Grelot au Vinaigre Balsamique*

*Millefeuille d'Ananas,
Crème Chiboust au Rhum,
Caramel aux Fruits des Mendiants*

Ou

*Duo Chocolat et Menthe,
Coulis de Fruits Rouges*

Ou

*Poire Pochée au Moretum,
Pain Perdu à la Cannelle*

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 Poisson au Thym Citron,
Sorbet Cactus*

Ou

*Assiette de Jambon « Serrano »,
Nem de Chèvre Frais au Pesto, Mesclun*

Ou

*Moelleux au Fromage Blanc et Fines Herbes,
Emincé de Volaille, Sauce Ravigote*

*Filets de Bar Rôtis à la Fleur de Sel,
Endives Braisées et Sauce aux Agrumes*

Ou

*Gigot d'Agneau Farçi à la Tapenade,
Légumes du Soleil, Sauce au Romarin*

Ou

*Filet de Cane à la Sauge et Framboise,
Poêlée Forestière*

*Tartelette au Chocolat Gianduja,
Glace au Touron Suprême*

Ou

*Parfait Glacé au Confit de Pétales de Rose,
Caramel de Verveine*

Ou

*Sablé aux Pommes,
Crème au Calvados, Crème Glacée au Spéculos*

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*

Ou

Tartare de Thon

Emulsion au Wasabi, Coulis de Tomate Acidulé

Ou

Feuilleté aux Noix de Pétoncles,

Bisque de Homard et Huile de Noisettes

Blanc de Cabillaud au Lard,

Tombée d'Épinards « Minute », Sauce aux Sucrs de Vin Rouge

Ou

Superposition de Bœuf aux Champignons,

Sauce Parfumée à la Truffe

Ou

Selle d'Agneau à l'Anchoïade,

Caviar d'Aubergine et Sauce au Chorizo

Fromage sur Lit de Salade

Macaron à la Mousse Chocolat,

Coulis Caramel et Glace Vanille

Ou

Ananas Rôti au Miel et Pignons de Pin,

Sorbet Romarin

Ou

Gourmandise Chocolatée,

Eclats de Pistaches et Sorbet au Poivre de Séguan

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



MENU 46 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

*Escalopine de Saumon Fumé Tiède,
Mousseline de Charlotte, Bisque de Langoustines*

Ou

*Foie Gras Poché au Vin Epicé,
Chutney de Fruits et Caramel à la Bière de Brie*

Ou

*Langoustines Marinées à l'Huile de Citron Vert,
Carpaccio de Tomates et Sorbet au Thym*

*Omble-Chevalier Cuit à la Vapeur Douce,
Sabayon au Champagne et Lentilles Corail*

Ou

*Médallions de Veau Laqué à la Chicorée,
Petits Légumes du Temps, Chapelure de Chorizo*

Ou

*Emincé de Côte de Boeuf « Charolaise »,
Champignons, Pommes Fondantes et Sauce Béarnaise*

Fromage sur Lit de Salade

*Dôme à l'Orange Sanguine,
Coulis aux Figs et Segments de Pamplemousse Confit*

Ou

*Millefeuille en Fines Feuilles de Spéculoos,
Framboises et Chantilly à la Menthe*

Ou

Opéra à ma façon

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



MENU 58 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

*Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée,
Croustillant aux Lentilles Vertes, Sauce Parfumée aux Noix
Ou*

*Nage de Langoustines à la Fleur d'Hibiscus,
Sorbet au Thé Thai Rouge*

Ou

*Filets de Caille Poêlés au Verjus,
Salade de Pissenlits et Tahoon Cress*

*Blanc de Turbot Rôti à la Truffe,
Poêlée de « Fine de Ratte » aux Morilles*

Ou

*Filet de Bœuf Poché,
Meringue et Sauce aux Sucrs de Vin Rouge*

Ou

*Quasi de Veau à la Verveine,
Tomate Confite au Sirop d'Erable et Mousseline de Céleri*

Fromage sur Lit de Salade

Déclinaison de Petits Desserts sur le Thème de la Rose

Ou

*La Grande Assiette du Chocolatier
« Carte Blanche au Chef »*

Ou

*Parfait Glacé à la Crème de Cassis
Sorbet Cactus/Citron Vert et Caramel à la Réglisse*

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.