



# Aux Vieux Remparts

RESTAURANTS • LOUNGE BAR

## BROCHURE RECEPTIONS 2016

Imprégnés d'une atmosphère médiévale tout en élégance, nos restaurants possèdent un cachet unique au cœur de la Cité Médiévale de Provins et disposent de nombreux salons pour vous accueillir.

Le Chef des cuisines, Lionel Seret, vous propose une cuisine inventive et raffinée à travers une palette de menus.



3, rue Couverte - Cité Médiévale - 77160 PROVINS - Tel : 01 64 08 94 00 - Fax : 01 60 67 77 22

Site web : [auxvieuxremparts.com](http://auxvieuxremparts.com) – e-mail : [info@auxvieuxremparts.com](mailto:info@auxvieuxremparts.com)

S.A.S. LA BUSSESSE AU CAPITAL DE 225 000 € - R.C.S. MELUN B 342 846 482 - SIRET 342 846 482 00012 - APE 5510 Z - TVA FR 553 428 464 82



## APERITIFS A LA CARTE

Kir au Vin Blanc	4.00 €	Apéritif Maison « Le Moretum »	5.00 €
Martini, Porto, Ricard	5.00 €	Whisky, Gin, Vodka	7.00 €
Champagne à la Coupe	8.50 €	Kir Royal	9.00 €
Cocktail Maison	9.50 €	Boissons Non Alcoolisées	3.50 €

Option 5 canapés + mélange salé servi à l'apéritif : 6 € par personne  
(Canapés supplémentaires : 1 € par canapé)

Possibilité d'établir des forfaits open bar sur demande

**L'année 2015 est marquée par l'ouverture de notre Lounge Bar  
Dans un magnifique Caveau du XIIème siècle.  
(Possibilité de privatisation sur demande)**



## NOS MENUS

### MENU 29 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

#### **Gâteau Moelleux de Lieu Jaune et Chair de Crabe**

Bisque de Homard

Ou

#### **Terrine de Joue de Bœuf Parfumée à la Sauge**

Emulsion à la Graine de Moutarde

Ou

#### **Tarte Fine de Tomate Mozzarella Buratina**

Roquette, Coulis Pesto

\*\*\*

#### **Matelote de Saumon**

Poêlée d'Épinards

Ou

#### **Pavé de Cochon « Duroc »**

Purée de Pomme de Terre, Sauce Charcutière

Ou

#### **Blanc de Poulet Rôti à la Bière de Brie**

Fricassée de Légumes Verts

\*\*\*

#### **Crumble aux Pommes**

Glace Vanille

Ou

#### **Fondant au Chocolat Noir**

Crème Anglaise

Ou

#### **Crème Brûlée à la Vanille de Bourbon**

Tuile aux Amandes

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 35 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

### **Feuilleté de Fruits de Mer**

Crème Safranée et Bouquet d'Herbes

Ou

### **Carpaccio d'Espadon au Citron Vert**

Câpres et Tomates Séchées

Ou

### **Aiguillettes de Canard**

Déglacées au Vinaigre Balsamique

Petite Salade aux Fruits Secs

\*\*\*

### **Lieu Jaune Rôti**

En Crumble de Noisette

Mousseline d'Artichauts

Ou

### **Epaule d'Agneau Confite**

Printanière de Légumes

Ou

### **Râble de Lapin Farci Forestière**

Pommes Fondantes

Jus à la Sauge

\*\*\*

### **Clafoutis aux Griottes**

Ou

### **Tarte Tatin**

Crème Fraîche

Ou

### **Véritable Mousse au Chocolat**

Et sa Madeleine Moelleuse

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 42 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

### **Terrine de Foie Gras**

Cuisinée par nos Soins

Ou

### **Déclinaison de Saumon**

Blinis, Crème Fraîche, Emulsion au Guacamole

Ou

### **Marbré de Veau aux Queues d'Ecrevisses et Estragon**

Salade de Légumes Croquants

\*\*\*

### **Blanc de Cabillaud Cuit à la Vapeur Douce**

Légumes Verts, Beurre de Badiane

Ou

### **Suprême de Pintade Rôti au Cidre Briard**

Pommes aux Fruits des Mendiants

Ou

### **Pavé de Rumsteak aux Sucrs de Vin Rouge**

Pomme de Terre Darphin aux Fines Herbes

\*\*\*

### **Fromage sur Lit de Salade**

\*\*\*

### **Parfait Glacé au Confit de Pétales de Rose**

Meringue, Caramel de Moretum

Ou

### **Dôme Chocolaté**

Glaçage à la Noisette, Coulis Griotte

Ou

### **Ananas Rôti à la Vanille de Bourbon**

Sorbet Pina Colada

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

## **MENU 49 €**

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Amuse-Bouche

\*\*\*

### **Thon Mariné Gingembre / Sésame**

Tartare de Légumes, Tomates Séchées, Chips de Fenouil

Ou

### **Terrine de Caille Confite Parfumée à la Truffe**

Salade de Pissenlit Blanc à l'Huile de Noix

Ou

### **Escalope de Foie Gras Poêlée**

Polenta Crémeuse aux Fruits Secs

Sucs de Viande Dissociés au Verjus

\*\*\*

### **Langoustines Rôties à la Citronnelle**

Risotto Onctueux aux Cramberries

Caramel de Balsamique, Tuile au Parmesan

Ou

### **Quasi de Veau à la Ficelle**

Purée de Carotte aux Epices Douces

Eryngii, Sauce à la Crème de Cassis

Ou

### **Gigotin d'Agneau**

Rôti aux Aromates et Huile Vierge

Fine Purée de Haricots Coco, Ail Rose Confit

\*\*\*

### **Fromage sur Lit de Salade**

\*\*\*

### **Délice Poire et Chocolat au Lait**

Coulis Caramel et Macaron

Ou

### **Gratin de Rique Manger**

« Spécialité Médiévale »

Ou

### **Véritable Coulant Chocolat à la Fleur de Sel**

Crème Glacée au Poivre du Séchuan

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

## MENU 58 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Amuse-Bouche

\*\*\*

### **Foie Gras de Canard Poché au Moretum « Elixior »**

Fine Gelée Parfumée à la Rose

Chips de Légumes

Ou

### **Ravioles de Langoustines**

Pointes D'Orties, Bouillon de Volaille

Julienne de Jambon Ibérique

Ou

### **Tartare de Saint-Jacques**

Agrumes, Shiso Purple, Fleur de Sel

Caramel aux Pistils de Safran

\*\*\*

### **Blanc de Turbot Poché au Lait**

Blettes Fondantes à la Réglisse, Poudre de Café

Ecume de Yaourt Nature

Ou

### **Filet de Bœuf « de Race Française »**

Pleurotes Fraîches et Pommes Fondantes

Sucs de Viande au Marsala

Ou

### **Selle d'Agneau aux Aromates**

Déclinaison autour de l'Aubergine

Jus à l'Ail Rose

\*\*\*

### **Fromage sur Lit de Salade**

\*\*\*

### **Lingot au Chocolat Gianduja**

Croustillant Praliné

Popcorn Caramel, Coulis Arabica

Ou

### **Macaron Vanille**

Crème Chiboust Framboise

Emulsion à la Pistache

Ou

### **Déclinaison de Petits Desserts**

Sur le Thème de la Rose

Possibilité de choisir poisson et viande : 16 € par personne

## MENU 65 €

(Choix unique à déterminer à l'avance)

Amuse-Bouche

\*\*\*

### **Pressé de Ris de Veau aux Petits Légumes**

Crème Façon Ravigote

Méli-Mélo de Jeunes Pousses, Fruits Secs

Ou

### **Profiterole au Saumon Fumé d'Ecosse**

Chèvre Frais, Truffe

Crème Chaude au Raifort

Ou

### **Lasagnes de Légumes du Moment**

Fruits de Mer

Vinaigrette aux Algues

\*\*\*

### **Noix de Saint-Jacques**

Rôti à l'Unilatéral au Beurre Mousseux

Caviar de Courgette aux Olives Noires

Sucs de Viande aux Griottes

Ou

### **Carré d'Agneau Rôti**

En Croûte d'Herbes Fraîches et Pistache

Purée de Pomme de Terre à l'Huile Vierge de Séville

Sauce au Chorizo

Ou

### **Filet de Veau cuit « Rosé »**

Pomme de Terre Anna, Echalote Confit

Sauce Parfumée à l'Origan

\*\*\*

### **Fromage sur Lit de Salade**

\*\*\*

### **Opéra Confit Chocolat**

Crème Vanillée

Ou

### **Tarte Fine Sablée aux Fraises**

Fève de Tonka, Sorbet Verveine

Ou

### **Choco-Fenouil**

Ganache Chocolat, Sablé Chocolat

Crème Brûlée Vanille, Fenouil Confit

Possibilité de choisir poisson et viande : 16 € par personne



## OPTIONS

### 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