

Buffets froids

Le buffet froid « Eveil des Sens »

LES POISSONS

Le rouget farci de mousseline de brochet, les escalopines de saumon frais d'Ecosse, la rouelle de brochet au saumon fumé, cocktail de mousses de légumes, le petit farci de truite au biscuit de sandre, le duo d'asperges au saumon fumé, les tomates aux crevettes grises, la mousseline de la mer aux aromates, cuite en croûte

LES PRODUITS DE NOS FERMES

Le Concassé de Canard en Croûte au Vieux Marc, le carpaccio de bœuf, le Duo de Jambons préparés dans nos Ateliers, la ballottine de filet de porc aux piments doux, la poularde truffée aux champignons, les terrines de lapereau et de campagne, le blanc de dinde aromatisé aux herbes, les œufs Chimay

LES CRUDITES & FECULENTS DU MARCHE, TELS QUE :

Les penne au pesto, le taboulé à la menthe fraîche, mélange gourmand de fèves et graines, salade de céleri rave aux herbes du potager, salade Caesar (Iceberg, parmesan et lardons), salade paysanne Hoviatiki (feta, concombres, oignons, poivrons, tomates, olives, origan), salade de tomates romaines et mozzarella, salade d'asperges, tomate, jambon et vinaigrette moutarde, salade Capriciosa (artichaut, olive, poivron, vinaigrette de tomate séchée), salade aux parfums d'Asie.

LES SAUCES EMULSIONNEES FROIDES

L'ASSORTIMENT DE PETITS PAINS ET BEURRE

Le matériel

La mise à disposition: verres, assiettes, plateaux, le nappage et les serviettes en tissu (blanc, aubergine, orange, nature, noir, chocolat, brique, rouge, vert, fuchsia),... Mais aussi le matériel de cuisine nécessaire pour la préparation de vos mets

Le personnel

Le personnel nécessaire à la réussite de votre organisation : en salle, en cuisine et en office, pour une durée effective suivant le nombre de services choisis (à savoir qu'il faut compter environ 45 min par service). Cette durée est calculée sans interruption (sauf discours d'environ ½ heure) entre les plats et dans le courant de la journée. Les déplacements du personnel, la mise en place, le rangement. Ils porteront soit le tablier long noir avec logo vert et cravate verte, tablier long noir avec logo fuchsia et cravate fuchsia, tablier long brun et cravate brune, costume noir et cravate noire.

Les buffets froids et chauds « Voyages » buffets modulables

Si vous optez pour nos buffets « Voyages » en formule assise

Nous vous proposerons (moyennant un léger supplément) une assiette de dégustation en premier service à table, reprenant quelques spécialités telles que : Pâtes fraîches au saumon fumé et asperges croquantes, potage glacé de volaille truffée, croque monsieur de tramazzone à la mousse de foie gras. Cette assiette permet à vos invités d'accéder aux buffets sans impatience.

Buffet froid et chaud ouvert simultanément

*Les buffets froids et chauds Voyage sont uniquement réalisables à partir de 35 convives
Entre 35 et 60 convives, nous vous demanderons de choisir 1 thème
Entre 61 et 150 convives, nous vous demanderons de choisir 1 ou 2 thème(s) maximum
Pour plus de 150 convives, nous vous demanderons de choisir 1, 2 ou 3 thème(s) maximum*

MEXIQUE : INTIMITE DES HAUTS LIEUX CULINAIRES DE JULESCO, PUEBLA ET OASCACA

- Tacos accompagné de guacamole, sauce Cheddar, sauce peperoni
- Salade César
- Salade de Nachas (salade Iceberg, carottes, tomates, menthe, yaourt) aux parfum de citron, cumin et paprika
- Salade Warlsdorf
- Ceviche d'Espadon (fines tranches d'espadon marinées dans un mélange d'épices : cannelle, badiane, cumin, piments....)
- Verrines de King Crabe et salpicon de piments doux et concombre
- Pilons de poulet caramélisés
 - Chili con carne enroulé dans une tortillas
 - T-bone cuit sur la plancha
 - Hamburger grillé sur un lit de salade, nappé de ketchup déposé dans un pain bun's
 - Poêlée de légumes mexicains
 - Pomme de terre et bacon

SUISSE : LE GOUT DE LA QUALITE

- Allumettes feuilletées aux différents parfums (lard, fromage, cumin, safran)
- Tome de Savoie en salade (salade mesclun, noix)
- Mesclun de jeunes pousses aux écrevisses du Lac d'Annecy parfumé à l'ail des ours
- Salade de rave aux herbes des montagnes
- Marinade de filet de sandre de l'Isère à l'huile d'olive et aux agrumes
- Terrine de gibier en croûte, confit d'oignons
- Rissoles (chaussons) de chèvre des grands massifs du Mont Blanc
 - Raclette fondante de Tome au lait cru
 - Eventail de charcuteries : jambon cuit, jambon séché, rosette, poitrine de lard fumé
 - Véritable tartiflette de Reblochon des guides Chamoniards
 - Bonne frisée aux lardons
 - Pommes de terre nouvelles cuites en pelure

MAGHREB : SAVEURS DE LA CUISINE ORIENTALE

- Hourra de carottes, Caviar d'aubergines
- Taboulé libanais à la menthe fraîche
- Salade croquante de Tunisie (fromage de chèvre, oignons, poivrons, tomates, olives)
- Salade d'orange et Iceberg
- Cocktail de fruits de mer aux épices orientales (calamar, scampi, melon)
- Gigot d'agneau braisé aux cinq poivres
- Brionatan de poulet (rouleau de pâtes à brick fourré de poulet)
 - Couscous Bédouin
 - Merguez et brochettes d'agneau grillées
 - Tajine de poulet au citron confit et olives

GRECE : CHARME D'UNE CUISINE MEDITERRANEENNE

- Tarama, Tzaziki, Feta, Feuilles de vignes
- Salade paysanne Hoviatiki (feta, concombres, oignons, poivrons, tomates, olives, origan)
- Salade de chou blanc, carottes et olives
- Salade de maquereaux
- Fines tranches de Pastourna
- Crevettes tigres et calamars frits, sauce aux fines herbes
 - Moussaka d'aubergines
 - Souvlakis de porc et d'agneau (mini brochettes marinées et grillées)
 - Légumes grillés : aubergines, courgettes parsemées de citron et origan
 - Kritarakis sauce tomate (Pâtes en forme de riz)

ESPAGNE : CLIN D'ŒIL A « DON QUIJOTE DE LA MANCHA »

- Chorizo, olives, anchois marinés
- Salade de la Mancha (Iceberg, artichaut, pois chiches, Manchego)
- Salade Valencienne (tomate, Iceberg, avocat, orange, Xérès, huile d'olives)
- Salade Catalane (riz, anchois, chorizo, pois chiches, mayonnaise, fenouil, origan, oignons)
- Escavèche de morue au Xérès
- Empanada de dorade
- Quelques charcuteries espagnoles
 - Paëlla géante : riz, fruits de mer, poulet, safran, petits pois
 - Médallions de porc sauce basquaise
 - Tombée de légumes d'Andalousie (poivrons, courgettes, aubergines)
 - Tortillas de pomme de terre

ASIE : CHEFS D'ŒUVRE D'ART CULINAIRE ASIATIQUE

- Kroepoek
- Salade de choux et germes de soja
- Langoustines sautées accompagnées de dés de mangues
- Salade variée aux parfums salé et sucré d'Asie
- Rouleaux de printemps : Crêpes de riz fourrées de légumes frais et de poulet émincé
- Drink écrevisses au gingembre
- Nem's sauce aigre-douce
 - Emincé de bœuf sauté au piments rouges et basilic thaï
 - Fines lamelles de pintade cuites dans un bouillon au curry rouge et lait de coco
 - Shop Shoï au sésame
 - Riz au parfum de jasmin sauté aux petits légumes

CARAÏBES : MARIAGE HARMONIEUX DE PRODUITS DES ILES, DELICIEUX ET EXOTIQUES

- Fine purée d'avocat et tacos
- Salade rasta
- Salade de cœur de palmier
- Cocktail d'écrevisses aux piments doux
- Emincé de dinde boucannée façon des indiens
- Filet d'espadon mariné aux épices des Antilles
- Cochon de lait farci et grillé
 - Médaillon de poulet au parfum de Jamaïque
 - Côtes d'agneau grillées à la goyave
 - Aubergines à la créole
 - Riz sauté aux légumes

BELGIQUE GOURMANDE

- Quelques crevettes grises à décortiquer, Pipe d'Ardenne et radis à croquer
- Frisée aux lardons
- Salade de blé et chicons
- Salpicon d'asperges, tomates et jambon cuit
- Tomates farcies de crevettes
- Filet de truite farcie de mousseline de brochet
- Effeillé de jambon d'Ardenne
- Croûte de canard aux fruits secs
 - Entrecôte de bœuf à l'échalote, simplement grillée
 - Dos de cabillaud aux petits légumes
 - Suprême de poularde sauce estragon
 - Chicons cuits et les choux de Bruxelles
 - Pommes de terre frites
 - Le gratin dauphinois

ITALIE : UN HEUREUX MELANGE DE MAGIE ET DE PATES

- Antipasti : tomates séchées, olives, aubergines grillées et marinées à l'huile d'olive
- Salade Capriciosa
- Salade de l'Adriatique
- Salade de roquette au balsamique
- Carpaccio de bœuf au basilic
- Tomates romaines et mozzarella à l'huile d'olive
- Assiette de charcuteries du Nord et du Sud : Pancetta, Salami, Mortadella, Jambon cru, ...
 - Escalopes à la milanaise
 - Risotto de scampi à la vénitienne
 - Fondue de légumes d'Italie (dés de fenouil, courgettes, petits pois, tomates, origan)
 - Pennes et les farfalles
 - Les sauces bolognaise et carbonara

L'ASSORTIMENT DE PETITS PAINS ET BEURRE

Les buffets froids et chaud « Tendance » buffets modulables

Buffet froid et chaud ouvert simultanément

*Les buffets froids et chauds Tendance sont uniquement réalisables à partir de 35 convives
Entre 35 et 60 convives, nous vous demanderons de choisir 1 thème
Entre 61 et 150 convives, nous vous demanderons de choisir 1 ou 2 thème(s) maximum
Pour plus de 150 convives, nous vous demanderons de choisir 1, 2 ou 3 thème(s) maximum*

LES DELICES DE BOUDDHA

- Buffet tendance Asie
- Chips de crevette, pickels de légumes
- Les nem's aux légumes
- Les beignets de crevettes
- Satay porc au curry rouge
- Rouleau de printemps (crêpe de riz)
- sauce aigre douce, soja, sambal
- Salade de cheveux d'ange subtil parfum de gingembre
- Salade de soja à l'huile de sésames torréfiés
- Salade de ramonas au coriandre et piment rouge
- Potage Tan Yan kum: mariage de coco, citronnelle, piment
 - Emincé de porc sauté sauce piquante
 - Canard laqué aux cinq épices, sauce hoisin
 - Tofu aux légumes braisés
 - Riz Thaïe parfumé Jasmin

VEGETARIEN, PASSION DU PLAISIR

- Palette de légumes crus juste à croquer, sauce au Quinoa
- Salpicon de petits légumes au parfum de Méditerranée
- Taboulé aux épices parfumé à la menthe fraîche
- Penne al pesto
- Salade d'orange et iceberg
- Salade au bleu d'Auvergne et cerneaux de noix
- Soupe rafraîchissante à l'eau de tomate, quenelle de glace à la fleur de moutarde
- Carpaccio de concombre aux herbes fraîches, sorbet de chèvre frais au curry.
 - Couscous de légumes au raz el hamout
 - Lentilles du puy aux pommes vertes
 - Pommes de terre, carottes, navets cuits dans un bouillon aux algues
 - Shop Shoï de nouilles sautées au parfum de gingembre

QUE TON ALIMENT SOIT TON PREMIER MEDICAMENT « HYPOCRATE »

MAGIE DES PRODUITS DE LA TERRE ET DE LA MER RICHE EN OMEGA3

- Palette de légumes crus juste à croquer, sauce au Quinoa
- Maquereau aux câpres et aux olives
- Filet de saumon fumé au bois de hêtre
- Tartare de saumon à l'huile de sésame et juste citronné
- Jeunes pousses vertes parfumées d'une fine huile de colza
- Œufs Colombus et « Kaviar »
- Multi céréales en salade comme un muesli
- Mélange gourmand de brocolis aux noisettes
 - Saumon frais mi cuit sur la plancha, petit jus de citron pressé
 - Suprême de poulet coquard dans un bouillon de volaille corsé
 - Potée de choux vert au cumin

BRASSERIE DE PARIS

- Cœur de saumon cuit à basse température
- Petits farcis du pêcheur
- Mousseline de la mer aux aromates cuites en croûte
- Concassé de canard aux pistaches
- Salade de tomates, concombres et fine huile d'olive extra vierge
- Salade romaine, salpicon d'artichaut et piments doux
- Salade de noix et bleu d'Auvergne
 - Mignon de porcelet, émulsion crémée au parfum de morilles
 - Quasi de veau, décoction aux senteurs d'estragon

TECHNO-EMOTIONNELLE – CUISINE MOLECULAIRE PARTANT DES CINQ SENS

- Blanc manger aux poireaux, glace aux truffes
- Effeillé de jambon, confit crépitant
- Salade hivernale de chèvre, espuma au miel de safran
- Mousse de saumon au cœur de gel et citron
- Mesclun parsemé de crumble au spéculoos
- Salade d'asperges, mayonnaise au jambon
- March-malow de choux fleur
 - Entrecôte grillée, rafraîchie d'une glace à la béarnaise.
 - Côte d'agneau accompagnée d'un espuma au romarin

CUISINE AU CHOCOLAT - DIFFERENTS CRUS DE CHOCOLAT POUR VOUS FAIRE « REVER »

- Carpaccio de bœuf au vieux balsamico et au cacao
- Cocktail de scampis au parfum de chocolat au lait
- Escalope d'espadon accompagnée d'une mayonnaise pimentée au chocolat
- Ballottine de poularde fourrée de pépites de chocolat et de raisins
- Salade de carottes à la menthe
- Mélange d'iceberg et d'oranges de montagne
- Salade de roquette au vinaigre balsamique
 - Cœur de cabillaud, émulsion crème au chocolat au lait et poivre d'Egypte
 - Emincé de magret de canard sauce grand veneur au chocolat grand cru à 70% de cacao
 - Tombée de pleurotes au Sao-Thomé
 - Purée de panais au chocolat blanc

SECRETS D'ITALIE

- Quelques antipasti
- Carpaccio de bœuf à la truffe noire du Piémont, copeaux de parmesan
- Carré de veau au thon « Vitello al Tonato »
- Eventail de charcuteries du Nord et du Sud
- Salade de tomates romaines et mozzarella
- Tortellini alla ricotta
- Radicio, roquette, tomates romaines à l'huile d'olive
 - Escalope de bœuf grillées, roquette, crème balsamique
 - Risotto au calamars et scampis légèrement safranés
 - Agnollotti quatre fromages et truffes blanches au basilic
 - Tombée de légumes de toute l'Italie

L'ASSORTIMENT DE PETITS PAINS ET BEURRE

Grillades et tentations gourmandes

*Le buffet Grillades et tentations gourmandes est uniquement réalisable à partir de 35 convives
Entre 35 et 60 convives, nous vous demanderons de choisir 3 viandes maximum
A partir de 61 convives, il s'agira des 4 viandes proposées
(hors broche moyennant supplément)*

AU BARBECUE

- L'entrecôte de bœuf persillée
- Les côtes d'agneau
- Le filet mignon de porcelet grillé
- Le suprême de poularde marinée

LES SAUCES

- Béarnaise, bordelaise, romarin et poivre crème

LES ACCOMPAGNEMENTS DE NOTRE BUFFET CHAUD SERONT SELECTIONNES PAR NOS CHEFS CUISINIERS

- Les pommes de terre grenaille rôties parfum de Provence, le gratin dauphinois
- Le tian de tomate et courgettes, un mélange gourmand de légumes de saison sautés à l'huile d'olive, l'émincé de champignons de paille au beurre d'échalote.
- Les salades composées: Les penne rigati au pesto, la salade César, la macédoine de concombre, poivron, fêta, la salade romaine au tomate confite et artichaut.
- Les sauces gribiche et mayonnaise.

A PARTIR DE 100 PERSONNES ET MOYENNANT UN SUPPLEMENT

Soit l'agneau entier à la broche à la place des côtes d'agneau
Soit le porcelet entier à la broche à la place du filet mignon

EN OPTION MOYENNANT UN SUPPLEMENT

Brochette de scampis pour l'intégralité des convives
Brochette de poisson pour l'intégralité des convives

L'ASSORTIMENT DE PETITS PAINS ET BEURRE

DESSERT A CHOISIR DANS NOTRE CARTE AVEC PRESENTATION D'UNE PIECE MONTEE OU NON

La Tradition dans l'Excellence

Buffet froid et chaud ouvert consécutivement

*Ce buffet froid et chaud n'est réalisable qu'à partir de 35 convives
Entre 35 et 60 convives, nous vous demanderons de choisir 2 plats chauds maximum
Entre 61 et 100 convives, nous vous demanderons de choisir 3 plats chauds maximum*

- Les tomates farcies de crevettes grises
 - Les escalopes de saumon Belle-Vue
 - Petits farcis de mousseline du pêcheur
 - Mousseline de la mer aux aromates cuite en croûte
 - Salpicon d'écrevisses, mélange gourmand de pommes et curry
 - Saumon fumé
 - Vision d'oeufs Chimay
 - Carpaccio de bœuf au parmesan
 - Jambon d'Italie
 - Concassé de canard au vieux Marc
 - Verrine de poularde et shop shoï de soja
 - Penne al pesto
 - Taboulé à la menthe fraîche
 - Salade Horiatiki
 - Salade de tomates romaines et mozzarella
 - Salade Capriciosa
 - Salade Caesar
 - Sauce Mayonnaise, Gribiche, Cocktail
-
- Suprême de poularde, tombée de morilles à la crème
 - Mignon de porcelet, caramel au sirop de Poiret
 - Le canard fermier sauce orientale caramélisée, assemblage goûteux de racines

Les options moyennant supplément

- Dos de cabillaud à l'infusion d'estragon
- Noisette de souris d'agneau déglacée à l'infusion de serpolet
- Quasi de veau, décoction à la truffe du Piémont
- Filet de marcassin en médaillon, sauce grand veneur au parfum de Spéculoos
- Carta fata de saumon et écrevisses, coulis de homard
- Entrecôte de bœuf grillée, émulsion crémée au poivre vert

LES ACCOMPAGNEMENTS DE NOS BUFFETS CHAUDS SERONT SELECTIONNES PAR NOS CHEFS
CUISINIERS

L'ASSORTIMENT DE PETITS PAINS ET BEURRE

Les fromages

Le gâteau de chèvre chaud au miel d'acacia	6.00 €/pers
La ronde des fromages affinés et sélectionnés par notre Maître fromager, pains au noix et beurre	
Soit en buffet, Soit servie à table	6.00 €/pers
Le pavé de Normandie rôti aux fruits sauvages	6.00 €/pers

Les desserts

*Les desserts sont présentés en pièce montée **Ou** thème de votre choix (sur devis)*

Les gâteaux

- **La Framboise Frivole** Cœur crémeux de coco moelleux enrobé d'une robe de framboise et de citron vert
- **La Marquise** Mousse au chocolat des Caraïbes fourrée d'un crémeux à la vanille et de croquant au chocolat encerclé de biscuits cuillères
- **La Gourmandise** Bavarois aux amandes blanches au cœur de griottes et fraises des bois
- **Le Borsalino** Duo de crème au parfum de spéculoos et mousse au chocolat, cœur croquant aux noisettes grillées
- **La tentation gourmande aux quatre fruits rouges** Bavarois aux fraises, framboises, cassis et griottes
- **Le Belle Hélène** Mousse au chocolat noir au cœur moelleux de poires doyennes, encerclée de biscuit cuillère
- **Le Trio de chocolat** chocolat blanc, noir et riz soufflé au lait
- **Le tiramisu façon « Treviso »**
- **Le feuilleté aux saveurs de fruits**

Les glaces

- **Le délice contrasté des Caraïbes** Meringue chocolatée prise entre glace coco et glace au chocolat amer
- **Le vacherin fraise** Glace vanille avec cœur de sorbet fraises couvert de meringue et garnis de fruits frais
- **Les caravelles aux sept parfums de fruits** (Il s'agit d'un seul et unique gâteau composé de trois couches de sorbet)
 - La caravelle Pinta (ananas/mangue/estragon),
 - La caravelle Nina (framboise/fraise/orange/açaï),
 - La caravelle Santa-Maria (pêche de vigne)

Pièce montée impossible avec les desserts ci-dessous

- **Le gâteau prestige des 30 ans du Traiteur Paulus moyennant supplément**
Superposition de mousses au chocolat grand cru, crémeux au thé Matcha, marmelade d'oranges amères sur un fin biscuit de feuillantine
- **La suite moyennant supplément**
Crème brûlée à la cassonade, chocolat grand crû de Sao Thomé en fine mousse, vieille recette de tiramisu parfumé par un coulis de framboise, sorbet de fraises intenses et quelques fruits
- **La suite royale moyennant supplément**
Mariage de fruit de la passion, estragon et fraises tout en douceur, duo de chocolat pour se rappeler notre enfance, misérable revisité à la crème de cacahuètes, glace vanille à l'ancienne et quelques fruits

Les desserts suite

- Le buffet de desserts gastronomiques **moyennant supplément**

Notre maître pâtissier composera le buffet de dessert de vos rêves en choisissant les gâteaux et autres plaisirs sucrés dans notre carte ci-avant.

Crème brûlée
Le tiramisu façon « Treviso »
Fine mousse de fraise
Misérable au beurre de cacahuètes
Mousse au chocolat
Louche de fruits frais
Artifice d'allumettes : Pâte feuilletée couverte tantôt de griottes, framboises, ...
Déclinaison de tartelettes gourmandes : Pâte sablée aux kiwis, framboises, fraises, ...
Farandole de baisers : Fraises/vanille, chocolat/praliné, amandes/moka
Plaisirs glacés (Trois goûts)
Mini crêpes (à partir de 40 personnes)
Accompagné de : chocolat chaud, sucre blanc, cassonade, crème pâtissière, marmelade de fruits rouges

Moins de 20 pers	Choix effectué par notre maître pâtissier
De 20 à 39 pers	11 sortes différentes (la composition ci-dessus + 1 sorte de gâteau de notre carte ci-dessus sélectionné par notre maître pâtissier)
Dès 40 pers	18 sortes différentes en regroupant (la composition ci-dessus + 6 sortes de gâteaux de notre carte ci-dessus sélectionnés par notre maître pâtissier)

Options au buffet de desserts gastronomiques moyennant supplément

La fontaine de chocolat (20 à 75 pers)

Chocolat 65% grand cru et fruits moelleux (+/-40 cm de haut)

La fontaine de chocolat (76 à 200 pers)

Chocolat 65% grand cru et fruits moelleux (+/- 90cm de haut)

Le show par notre cuisinier (min 60 pers)

Fruits légèrement confits nappés de sabayon crémeux

Forfaits vins de votre repas

Nos Forfaits comprennent : le vin blanc, le vin rouge, les eaux du repas, les autres softs drinks, le café et le thé en fin de repas. Le tout à volonté, jusqu'au dessert.

FORFAIT ABONDANCE

- Vignoble « **Beaulieu** » - Vin du Pays des Côtes de Gascogne
Mise en bouteille au Domaine - Cépages Colombard et Ugni Blanc
- ou
- « **Les Hauts de Bourdieu** » – Vin du Pays des Côtes de Gascogne
Mise en bouteille au Domaine- Cépages Colombard et Chardonnay
- et
- « **Petit Marquis** » – Appellation Bordeaux Contrôlée
Mise en bouteille à Carignan de Bordeaux – 60% Merlot 40% Cabernet
- ou
- Vin de Pays d'Oc « **Les Trois Arcades** »
100% Merlot

FORFAIT BUCOLIQUE :

- Chardonnay – « **Cellier des Chartreux** » - Vin du Pays du Gard
Mise en bouteille à la Propriété
- ou
- Le « **Chêne de Margot** » Appellation 1ères Côtes de Blaye Contrôlée
Mise en bouteille au Château
- et
- Côtes du Rhône « **Chevalier d'Anthelme** » - Côtes du Rhône A.O.C.
Mise en bouteille à la Propriété
- ou
- Château « **La Croix St Jacques** » - Appellation 1ères Côtes de Blaye Contrôlée
75% Merlot 20% Cabernet 5% Malbec

FORFAIT COUP DE CŒUR

- Chenin Blanc** – “ **KWV** ” – South Africa - Origin Western Cape (Le Cap)
- ou
- Chardonnay** – « **Richmond Grove** » - *South Eastern Australia*
- et
- Pinotage** – “ **KWV** ” – South Africa - Origin Western Cape (Le Cap)
- ou
- Shiraz** – « **Richmond Grove** » - *South Eastern Australia*

FORFAIT DEDICACE

- Sauvignon de Saint-Bris – domaine « **Sorin de France** »
Appellation d'Origine Saint Bris Contrôlée - Bourgogne
- ou
- Château « **Roquetaillade La Grange** »
Appellation Graves Contrôlée - Mise en bouteille au Château
- et
- « **Colbert - Cannel** » du Château Saint-Ahon
Appellation Haut-Médoc Contrôlée - Mise en bouteille à la propriété
- ou
- Château « **Listran** » – Elevé en fûts de chêne
Appellation Médoc Contrôlée - Mise en bouteille au Château

LES OPTIONS **VINS LUXEMBOURGEOIS, RIESLING OU PINOT GRIS** – Stadtbredimus – Appellation Grand 1er Cru Contrôlée

SOIREE uniquement précédé d'un repas

Si invitation de vos convives après 21h30

Attention, nous laisserons les tables et chaises du repas et dresserons uniquement des tables mange debout en complément.

La restauration détaillée ci-dessous sera présentée sur bar/buffet.

SALÉ - DEPOSE SUR BAR / BUFFET

IL Y A LIEU DE PREVOIR **TROIS** PORTIONS SALEES PAR PERSONNE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES REPAS ET SOIREE. POSSIBILITE D'AJOUTER UNE PARTIE SUCREE EN SUPPLEMENT.

Formule « Trio Croque » - trois pièces par personne

Jambon/fromage – tomate/mozzarella – saumon fumé

Petits pains en assortiment dont voici quelques exemples

Le petit pain carré aux grains multiples garnis de tomates et mozzarella, huile d'olives au basilic

Le pain carré rustique aux tomates séchées, aubergines grillées, rigaletto, pesto et mesclun

Le club sandwiches garnis d'émincé de volaille et ananas parfumé au curry doux

Le club sandwiches au jambon braisé et tartiné de fromage frais aux fines herbes

Le multi céréales assorti de fromage de chèvre et de miel d'acacia

Le mini pain de campagne au carpaccio de bœuf, de parmesan et roquette

Pains surprises avec mini sandwiches (50 pièces dans un pain)

Campagnard (jambon/fromage/pâté)

Poissons (saumon, elbot truite fumé)

Raffiné (magret de canard, saucisson pur porc)

Un jambon fumé à l'os à la découpe avec pain et beurre

Un plateau de fromages affinés (80gr/pers) avec pain aux noix et beurre

SUCRE - DEPOSE SUR BAR / BUFFET

Le coin de **tartes** maison (1/6 tarte = 1 morceau par pers - Sucre, fruits de saison, riz, ...)

Le coin « **Breton** » (Il ne s'agit pas ici de quantité repas mais bien d'un en-cas)

(Les mini crêpes : chocolat chaud, crème pâtissière, marmelade de fruits, ...)

Le choix de **réductions de pâtisseries** maison

- Quatre fruits rouges en chantilly
- Le biscuit Piémont fourré de crème de cacahuète
- La Framboise frivole
- Le dakois au pistache
- La verrine de tiramisu nappée d'un confit de framboise au gingembre
- La verrine au parfum conjugué de fraise, mangue, passion et basilic
- La verrine de mousse au chocolat noir et blanc
- La verrine de crémeux au pépite d'abricot caramélisé

Le **dessert en pièce montée** de votre choix (Voir notre liste de desserts en repas)

Le **buffet de desserts gastronomiques** (Voir notre liste de desserts en repas)

Si invitation de vos convives à partir de 20h30

uniquement précédé d'un repas

Ces formules disponibles pour 70 pers MINIMUM et calculées à raison d'un thème par multiple de 70 personnes avec un choix maximum de trois thèmes différents

Attention, pour ces formules, nous laisserons les tables et chaises du repas et dresserons des tables mange debout en complément, car dans un esprit de convivialité, ces formules ne se prennent pas assis 100% à table

STREET FOOD

Attention pas compatible avec les autres propositions de soirée

Le cornet de frite sauce mayonnaise

Le hot dog, choucroute et sauce moutarde

Le hamburger de boeuf, salade et ketchup

La pizza mozzarella et jambon

La pita d'agneau, légumes croquants et sauce pita

Le wraps gourmand aux senteurs du potager et aux lamelles de coquelet fermier

BRUSSEL'S TAPAS

Attention pas compatible avec les autres propositions de soirée

Les « cornets » de frites

Le crémeux d'œufs aux lardons sur pain des Marolles à l'ancienne

Le cornet de pâtes au coulis de tomates romaines au basilic, copeaux de parmesan

Les « Smoothies » (jus de différents légumes, épices, fruits), Tels que : concombre/persil/lait, carotte/mangue/gingembre, poivron/tomate/banane,

DELLA NONA

L'assortiment de Torti aux quatre saveurs

Les sauces sauce San Remo, Toscane, Carbonara et Funghi.

CREPES SURPRISES

Nous vous composerons votre crêpe surprise devant vos yeux avec nos accompagnements tels que : lard fumé, jambon cuit, émincé de volaille, emmental, mozzarella, parmesan, tomates, olives, concombre, salade, champignons, ...

PITTA

Pain pitta farci d'émincé de volaille ou agneau cuit devant vous

Accompagné de chou, maïs, tomates, ananas, feta, ...

Et leurs sauces aioli, fines herbes, ...

CONCERTO DE PAINS VARIÉS

Assortiment de petits variés et garnis (trois pièces par personne), tels que : Le petit pain carré aux grains multiples garnis de tomates et mozzarella, huile d'olives au basilic - Le pain carré rustique aux tomates séchées, aubergines grillées, rigaletto, pesto et mesclun - Le club sandwiches garnis d'émincé de volaille et ananas parfumé au curry doux - Le club sandwiches au jambon braisé et tartiné de fromage frais ...

Et gros pains coffres garnis de mini sandwiches mous (deux pièces par personne) fourrés jambon, fromage, pâté, magret de canard fumé, saucisson pur porc, saumon fumé, elbot fumé, truite fumée,

WORLD'S TAPAS

Attention pas compatible avec les autres propositions de soirée

Le cornet de frites à la belge

Les nouilles sautées aux parfums d'orient

La paëlla fondant de moules décortiquées

Le couscous Bédouin garnis de merguez

Les pâtes au coulis de tomates romaines au basilic, copeaux de parmesan

Si invitation de vos convives en soirée uniquement précédé d'un repas

Ces formules disponibles pour 70 pers MINIMUM et calculées à raison d'un thème par multiple de 70 personnes avec un choix maximum de trois thèmes différents

Attention, nous laisserons les tables et chaises du repas et dresserons des tables mange debout en complément. Si vous désirez ajouter des places assises avec nappage tissu pour vos nouveaux convives du soir, un supplément vous sera demandé

FIESTA MEXICAINE

- Tacos accompagné de guacamole, sauce Cheddar, sauce peperoni
- Salade Caésar
- Pillons de poulet caramélisés
 - Chili con carne enroulé dans une tortillas
 - Hamburger grillé sur un lit de salade, nappé de ketchup déposé dans un pain bun's

DOUCEURS DU MAGHREB

- Hourra de carottes, Caviar d'aubergines
- Salade croquante de Tunisie (fromage de chèvre, oignons, poivrons, tomates, olives)
- Brionatan de poulet (rouleau de pâtes à brick fourré de poulet)
 - Couscous Bédouin
 - Merguez

DE L'ANTIQUITE A NOS JOURS, HISTOIRE DE LA CUISINE GRECQUE

- Tarama, Tzaziki, Feta, Feuilles de vignes
- Salade paysanne Hoviatiki (feta, concombres, oignons, poivrons, tomates, olives, origan)
- Crevettes tigrées sauce aux fines herbes
 - Souvlakis de porc (mini brochettes marinées et grillées)
 - Kritarakis sauce tomate (Pâtes en forme de riz)

AUTHENTICITE ESPAGNOLE

- Chorizo, olives, anchois marinés
- Salade Catalane (riz, anchois, chorizo, pois chiches, mayonnaise, fenouil, origan, oignons)
- Empanada de dorade
 - Paëlla géante : riz, fruits de mer, poulet, safran, petits pois

METS SAVOUREUX DU TRIANGLE D'OR

- Kroepoek
- Salade variée aux parfums salé et sucré d'Asie
- Nem's sauce aigre-douce
 - Fines lamelles de pintade cuites dans un bouillon au curry rouge et lait de coco
 - Riz au parfum de jasmin sauté aux petits légumes

PARFUMS SENSUELS DES CARAÏBES

- Fine purée d'avocat et tacos
- Salade rasta
- Salade de cœur de palmier
- Cochon de lait farci et grillé
 - Médaillon de poulet au parfum de Jamaïque
 - Riz sauté aux légumes

COIN BRASSERIE BELGE

- Quelques crevettes grises à décortiquer, Pipe d'Ardenne et radis à croquer
- Salpicon d'asperges, tomates et jambon cuit
- Effeuillé de jambon d'Ardenne
 - Waterzooie aux petits légumes

TRADITION FAMILIALE ITALIENNE

- Antipasti : tomates séchées, olives, aubergines grillées et marinées à l'huile d'olive
- Salade Capriciosa
- Tomates romaines et mozzarella à l'huile d'olive
 - Escalopes à la milanaise
 - Pennes à la sauce Toscane

BARBECUE

- Grillée au charbon de bois :
- Les gambettes de poulet au paprika
- Les mini brochettes de porc aux oignons
- Les chipolatas
- Les merguez d'agneau
- Le lard mariné
- L'assortiment de quatre crudités, sauces
- Les pommes de terre nouvelles cuites en pelure
- Le beurre à l'ail

ELEGANCE

- Le filet mignon de porcelet au sirop de poiret
- L'émincé de poularde à l'émulsion de morilles
- Une tombée de légumes de saison
- Les pommes de terre nouvelles rôties parsemée de fines herbes

TRADITION DES PAYSANS DE MONTAGNE

- Allumettes feuilletées aux différents parfums (lard, fromage, cumin, safran)
- Mesclun de jeunes pousses aux écrevisses du Lac d'Annecy parfumé à l'ail des ours
- Terrine de gibier en croûte, confit d'oignons
 - Raclette fondante de Tome au lait cru
 - Eventail de charcuteries : jambon cuit, jambon séché, rosette, poitrine de lard fumé
 - Bonne frisée aux lardons
 - Pommes de terre nouvelles cuites en pelure

L'EFFET BOEUF

Le tartare préparé devant vous

L'entrecôte

Sauces béarnaise et poivre crème

Pommes allumettes,

Mesclun de salades et herbes champêtres

L'assortiment de crudités et vinaigrette

Open bar au forfait

FORFAIT POUR UNE DUREE DE 5H00 EFFECTIVES MATERIEL ET PERSONNEL COMPRIS

Comprenant

L'apéritif du soir avec vos nouveaux convives : Mousseux, kir, jus d'orange et biscuits salés
Les softs (eaux, coca, jus d'orange), les bières en bouteille (Pils, Kriek et Blanche), le mousseux, le café et le thé

Si plus de 90 convives, la pils sera au fût et la location de la pompe à bière, le CO2, la manipulation de la brasserie seront comprise.

Autres bières spéciales disponibles sur demande et comptabilisées à l'inventaire en supplément du forfait.

OPTIONS

Vins (blanc, rouge, rosé)

Avec restauration de type B :

Alcools

(Eau de Villée Biercée, Cognac Bisquit, Calvados Père Magloire, Genièvre Peterman, Amaretto di Saronno, Gin Gordon, Vodka Smirnoff, Poire Williams, Cointreau, Rhum Bacardi blanc, Whisky J&B Red)

Soupe à l'oignon en fin de soirée

**Nos forfaits bars sont valables à partir de 90 convives
et sont proposés en totale collaboration avec le propriétaire de la salle**