

Proposition de restauration



Erissay | RÉCEPTIONS

Cocktail « déjeuner »

(18 pièces classiques) Soit 32.50€ TTC / Pers.

Forfait boissons sans alcool à discrétion et vin Rouge/Blanc

PRESENTATION DE CHARCUTERIES

(Valeur de 3 tranches par personnes)

Sur plaque en verre et pain de campagne

1 DEMI PAIN BAO VEGETARIEN

1 MINI FUSETTE CACHEMIR

2 PREDELICES VARIES

Caroline de thon rouge et wasabi - Sablé de parmesan à l'Italienne - Caviar d'aubergine - Duo de saumon - Pointes d'asperges - Bœuf séché de Gambret et mascarpone au persil plat - Opéra de foie gras aux cerises

« 1 ASSIETTE ANGLAISE AU CHOIX »

Tataki de bœuf et quinoa aux herbes fraîches

Ou Poulet tandoori, carotte et boulgour au cumin

Ou Gravlax de saumon et cantonais au wasabi

Ou Charlotte à l'huile et moutarde Colman's saumon fumé

Ou Lentilles du Puy, pomme verte et magret de canard

Ou Avocat sur maïs grillé, tomate, oignons rouges et féta

Ou Aubergines, courgettes, poivrons rôtis, bœuf romarin

Ou Mezzi Regatoni bleu d'Auvergne, carpaccio bresaola

4 FOURS FRAIS MAISON

Eclair mangue

Financier

Chou chocolat

1 DEMI-BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

CAFE

PRESTATIONS COMPRISES

Vaisselle et verrerie

Table et nappage de buffet

Matériel de remise en température

Glace et glaçons à rafraîchir

Pain & café

Service compris sur la base d'un maitre d'hôtel pour 40 personnes pour une durée de :

- Mise en place

- 2 heures de service effectif

- ½ heure de remise en état des lieux Forfait boissons sans alcool à discrétion (Eau minérale, Perrier, Jus de fruits, Coca-Cola) Vin rouge (1 bouteille pour 6 personnes)

Frais de transport

Cocktail « déjeuner en ville »

(18 pièces) Soit 36.50€ TTC / Pers.

Forfait boissons sans alcool à discrétion et vin Rouge/Blanc

1 PRESENTATION DE CHARCUTERIES

Sur plaque en verre et pain de campagne

1 MINI FUSETTE A L'EMMENTAL

1 DEMI PAIN BAO VEGETARIEN

2 PRÉDÉLICIES VARIÉS

Caroline de thon rouge et wasabi - Sablé de parmesan à l'Italienne - Caviar d'aubergine - Duo de saumon - Poin tes d'asperges - Bœuf séché de Gambret et mascarpone au persil plat - Opéra de foie gras aux cerises

« 1 COCOTTE CHAUDE A CHOISIR »

Risotto aux cèpes

Ou Riz Camargue et gambas citron vert

Ou Purée de carotte Arlequin pintade aux pommes

Ou Aubergine et tomate confites poulet Hikory

Ou Coquillettes au jambon essence de truffe

Ou Patates douces sautées et agneau rôti

Ou Mousse de céleri et céleri rôti sommité de choux fleur (Végétarien)

FROMAGE EN PIC

3 FOURS FRAIS MAISON

Eclair mangue

Financier

Chou chocolat

1 DEMI-BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

CAFE

PRESTATIONS COMPRISES

Vaisselle et verrerie

Table et nappage de buffet

Service compris sur la base d'un maitre d'hôtel pour 40 personnes pour une durée de :

- Mise en place,

- 2 heures de service effectif,

- ½ heure de rangement Matériel de remise en température

Glace et glaçons à rafraîchir

Pain & café

Forfait boissons sans alcool à discrétion (Eau minérale, Perrier, Jus de fruits, Coca-Cola) Vins blanc et rouge confondus (1 bouteille pour 6 personnes)

Frais de transport

Cocktail de gala

(24 pièces) Soit 43.90€ TTC / Pers.

(18 pièces froides sans mini plat chaud) soit 39.50€ TTC / Pers.

Forfait boissons sans alcool à discrétion et vin Rouge/Blanc

PRÉDÉLICES VARIÉS

Caroline de thon rouge et wasabi - Sablé de parmesan à l'Italienne - Caviar d'aubergine - Duo de saumon - Pointes d'asperges - Bœuf séché de Gambret et mascarpone au persil plat - Opéra de foie gras aux cerises

PAIN FINGER CUBE

(Assortiment de 4 variétés)

Saumon fumé - Duo de canard - Poivrons doux - Mozzarella et Bresaola

FANTAISIES FROIDES PRESTIGES

- Huître aux grains de caviar
- Cuillère de homard
- Caroline au pistou et artichaut barigoule
- Banderille d'artichaut mascarpone et truffe
- Gravlax de saumon fondant, caviar et perle de balsamique
- Tartare de bœuf aux herbes sur tatin de pomme et œuf de caille poêlé
- Verticale de foie gras et truffes
- Fondant de black Angus et légumes croquants
- Spirale de grison et bresaola
- Pince mie pois gourmands et magret fumé
- Verrine des Alpilles (tomate, chèvre, aubergine, crumble de parmesan)
- Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons

FANTAISIES CHAUDES PRESTIGES

- Beignet de calamar
- Jambonneau de caille farci
- Cassolette de risotto aux cèpes
- Pépite de foie gras à la vanille et chutney d'ananas
- Acras de morue
- Bouchée escargot
- Velouté de châtaignes et pépite de foie gras
- Grenaille nordique - Pic de volaille aux épices rouges
- Croque Serrano aux deux basilics
- Bonite au sésame
- Soufflé de brochet et tomate confite
- Pastilla de caille
- Tandoori de banane et jambon maison
- Croustille de poulet Cajun
- Calisson à la tomate
- Gambas au charbon végétal

1 MINI BURGER

Le Classique au bœuf (chaud)

Le Végétal (froid)

Le Saumon (froid)

Le Thaï (froid)

1 MINI PLAT CHAUD ET GARNITURE A CHOISIR

Poularde aux cèpes

Ou Magrets de caille à la crème de foie gras

Ou Risotto aux cèpes

Ou Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia

Ou Dorade aux légumes du soleil

Ou Agneau confit aux fèves de tonka

Ou Dôme de lieu aux coquillages

Ou Escalope de saumon braisé au champagne

Ou Tendron de veau aux deux céleris

Ou Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (4 pièces par personne)

(Tous ces plats chauds sont prédécoupés et peuvent sans aucun problème se manger debout avec une petite fourchette uniquement)

FOURS FRAIS MAISON

Macaron maison

Pyramide cheese cake

Chou cassis

Fondant chocolat aux fruits secs

Caroline passion

Pyramide lait gianduja

Financier caramel au beurre salé

Sablé citron jaune écume citron vert

Opéra aux noix de pécan

Snobinette framboise

Carrément mangue

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

(Fruits selon la saison)

VERRINES SUCREES

Mini soupe de fruits rouges

Mini crème brûlée

Verrine passion framboise

Chocolat en cage

Pina Colada

TARTELETTES VERTICALES (3SORTES)

(Chocolat, fruits rouges, citron meringué)

Coque chocolat blanc mousse coco en suspension façon sucette

SATELLITE CHOCOLAT

(Chocolat noir, chocolat blanc, caramel beurre salé)



CAFE

Ps : soit ¾ pièces salées et ¼ pièces sucrées

PRESTATIONS COMPRISES

Vaisselle et verrerie

Table et nappage de buffet **au choix**

(Vert tendre et blanc **ou** rouge et noir **ou** bleu marine et argent) **à confirmer**

Décoration de buffet

(Vase, plaque en verre, présentation sur ardoise, support de présentation en fer forgé)

Service compris sur la base **d'un maître d'hôtel pour 35 personnes :**

- Mise en place,

- 3 heures de service effectif,

- ½ heure de rangement

Matériel de remise en température

Glace et glaçons à rafraîchir

Pain & Café

Forfait boissons sans alcool à discrétion (Eau minérale, Perrier, Jus de fruits, Coca-Cola)

Vin rouge (1 bouteille pour 6 personnes)

Frais de transport

Cocktail de clôture

(6 pièces dont 4 salées et 2 sucrées) Soit 21.20€ TTC / Pers.
(10 pièces dont 6 salées et 4 sucrées) soit 23.50€ TTC / Pers.
+ kir pétillant à 1.50€ TTC par personne

PRÉDÉLICES VARIÉS

Fraicheur d'asperge - club saumon - Roulé black and white profiterole de canard confit - Caroline de thon rouge et wasabi - bœuf séché de gambret et mascarpone au persil plat forêt noire de foie gras et cerise
- Andouille de Vire et crème de moutarde à l'ancienne

FANTAISIE CLASSIQUE

Chou escargot - Chou fromage - Feuilleté de caille – croc 'Serrano aux deux basilics Calisson de tomate
- quichette au saumon - Pruneau au bacon - Croissant jambon) Bonbon aux cèpes

PAIN EN FINGER CUBE

(Assortiment de 5 variétés)

Saumon fumé - Duo de canard - Légumes pâtisson mascarpone - Poivrons doux - Mozzarella et Bresaola

FOURS FRAIS MAISON

Macaron maison - Pyramide cheese cake - Chou cassis - Fondant chocolat aux fruits secs - Caroline passion - Pyramide lait gianduja - Financier caramel au beurre salé - Sablé citron jaune écume citron vert - Opéra aux noix de pécan - Snobinette framboise - Carrément mangue

Ce cocktail ne peut pas remplacer un déjeuner ou un dîner.

PRESTATIONS COMPRISES

Vaisselle et verrerie

Table et nappage de buffet Service compris pour une durée de :

- Mise en place,
- 3 heures de service effectif,
- ½ heure de rangement

Matériel de remise en température

Glace et glaçons à rafraîchir

Boissons sans alcool (eau minérale, jus de fruits, Perrier, Coca-Cola)

Transport

Kir pétillant Forfait boissons sans alcool à discrétion (Eau minérale, Perrier, Jus de fruits, Coca-Cola)

Frais de transport

PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES

Si remplacement du pétillant par du champagne : supplément de 2.90 € TTC par personne