

TRAITEUR

ENTREES

Foie gras de canard, gelée de Cognac/café, brioche au grué cacao

Foie gras de canard, gelée et perles de melon, brioche au magret fumé

Carpaccio de Saint Jacques, fruits de la passion, huile d'olive et fleur de sel

Ballottine de faisan, fruits secs et verdurette, râpé de céleri et Granny Smith

Pressée de bœuf et foie gras, coulis de betterave, salade à l'huile de truffes

Ravioles ouvertes de tourteau et radis Daïkon, coulis de pomelos et condiments

Filets de rouget tièdes, jus de crevettes grises, mousseline de fenouil

POISSONS

Pavé de bar rôti, cappuccino de châtaignes, quelques girolles

Suprême de turbot et sa marinière de moules et coques, pana cota d'artichaut

Dos de cabillaud, risotto aux asperges vertes, crème de Saint Jacques

Noix de Saint Jacques rôties aux noisettes, potimarron à l'huile de truffes

Gambas rôties légèrement pimentées, tartare d'orange et chorizo

VIANDES

Pavé de quasi de veau, macaronis liés au foie gras, jus corsé

Filet mignon de veau, tombée de girolles, pommes fondantes et légumes croquants

Ballotine de volaille farcie, crème de foie gras et légumes de saison

Noisettes d'agneau en croûte persillée, tian de légumes et jus aux olives

Suprême de canette laqué au miel et épices, Polenta aux pignons de pin

Filet de bœuf, échalotes confites au vin de Graves, champignons et légumes glacés

DESSERTS

Moelleux au chocolat 1^{er} cru plantation, cœur coulant praliné

Sablé de pommes confites, crémeux caramel au beurre salé

Croustillant de fruits exotiques, infusion de baies de passion, sorbet mangue

Carré velours chocolat, mascarpone caramel/café, coulis de chocolat

Pièce montée et wedding cake sur demande

Cocktails

A la Plancha :

Noix de Saint Jacques à la crème de Saint Jacques

Crevettes marinées au piment d'Espelette

Maquis de thon au sésame, bouillon Thaï

Briochettes de volaille farcies au foie gras

En atelier :

Cœur de saumon mariné à l'aneth, blinis

Foie gras mi-cuit, brioche au cacao

Bateau d'huîtres, perles d'échalotes et citron

Canapés variés :

Crèmeux Roquefort, noix et figues

Macarons safran et tomate

Blinis, crème acidulée et saumon

Chiffonnade de jambon de pays, beurre de noisette

Magret fumé, crème moutardée

Sardines marinées, confit de tomate

Pinces de tourteau et radis Daïkon

Navettes de foie gras et confit d'échalote

Verrines et cuillères :

Billes de melon Charentais au coulis et julienne de magret fumé

Mini ratatouille, crèmeux de chèvre, coulis de tomate

Aile de raie confite, huile de persil et tapenade

Crevettes marinées, mousseline de fenouil et fruits de la passion