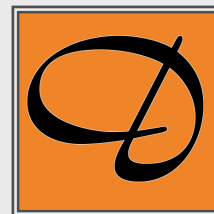


## Menu Cupidon



### PRIX SANS PRESTATION

avec 1 entrée 29.00 € ht  
avec 2 entrées: 35.00 € ht

#### Petits salés chauds pour l'apéritif

(3 /pers) (toast gourmet, chouquette à la crème de cheddar et aux graines de sésame, allumette feuilletage au beurre et parmesan râpé)

#### Les entrées froides:

- Le Méli-mélo de légumes craquants aux artichauts Bretons et tourteau frais , arrosé d'huile d'olive des Baux
- ou Arlequin de truite fumée et saumon de Norvège petite garniture rafraîchissante et gelée de petits pois à la menthe
- ou Terrine au foie gras de canard cuit à notre façon aux légumes de pot de feu et salade d'herbes du jardin
- ou en remplacement d'une entrée et des petits salés chauds, cocktail de 9 pièces composé de ( brochette, verrine, toasts, cuillère et blinis ou polenta garni, etc....)

#### Les entrées chaudes:

- Tarte feuilletée de joues de porcs confites au foie gras de canard et pommes en l'air et de terre rissolées
- ou La Crème brûlée d'asperges vertes et tomates fraîches asperges de région salade d'herbes, huile de pistache et œuf cassé
- Les croustillants de cochon à l'ancienne au foie gras de canard, façon nems posés sur une petite salade d'herbes mêlée aux saveurs de balsamique

#### Les plats chauds côté terre:

- Filet mignon de porc ibérique abricots au jus de cuisson, frites de polenta et chips de chorizo
- ou La Jambonnette de pintade sauce comme un civet avec son Parmentier de cèpes et sa poire au vin d'épices
- ou La Volaille fermière en blanquette mousseuse à la normande et ses légumes d'autrefois aux saveurs de foie gras de canard

#### Les plats chauds côté mer:

- Le Filet de sandre sauce champagne accompagné de petits légumes et asperges vertes
- ou Les Petits paquets de lotte et saumon fumé au pesto, riz de Camargue et pleurotes sautées au beurre
- ou Le Pavé de dos de cabillaud piqué de chorizo au beurre d'herbes et tartare de légumes aux senteurs méditerranéennes

#### Désir de partager le fromage affiné :

- Sélection de fromages régionaux ( Langres, Chaource) mesclun de salades
- ou Le Brie de Meaux et de Melun , salade mêlée aux noix et pignons de pin torréfiés
- ou L'époisses en feuilleté avec sa crème double et sa salade craquante aux raisins secs et abricots confits

#### Tout en douceur

- La tarte fine aux pommes cuites au beurre et au sucre, servie avec sa glace aux gousses de vanille bourbon
- ou La tarte au citron , légèrement meringuée, servie avec son coulis et son sorbet pamplemousse
- ou Trilogie de poires accompagnée de son sorbet ( poire au vin d'épices, poire pochée à la vanille, poire pochée au caramel)
- ou L'assiette gourmande composée de trois desserts «chocolat ou Tout Fruit» ( supl 5 €)

Café , thés et tisanes en buffet , quelques chocolats ( 2) pour accompagner

#### Tarifs au 15 octobre 2015 : calculé sur la base de 100 personnes

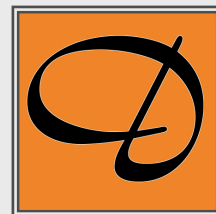
1 entrée ( froide ou chaude) , 1 plat ( poisson ou viande), fromage et dessert et café) est de	45.80 € HT (TVA 10% en sus)
2 entrées , 1 plat ( poisson ou viande), fromage et dessert et café) est de	51.80 € HT (TVA 10% en sus)

**Ce prix par personne inclus:** la vaisselle, la verrerie (3 verres: vin, eau, champagne), le nappage tissu ( à raison de 1 nappe ronde ou carrée /8 pers) serviette tissu, les petits pains (à raison de 2 par/pers, un blanc et 1 rustique et baguettes), et le service des mets par un Maître d'hôtel pour 6 heures de service sur le site (1 serveur /25 pers), et 1 cuisinier pour 50 pers. Boissons et glaçons non compris. Pas de droit de bouchon. Tarif pour prestation dans un périmètre de 15 kms, au-delà frais de transport.

L'heure supplémentaire par serveur : 40 € HT( tva 10% en sus)

Menu « L'île aux enfants » 17€ HT et Menu prestataire 25€ HT

# Menu Désir



**PRIX SANS PRESTATION :**

avec 1 entrée 38.00 € ht  
avec 2 entrées 45.00 € ht

**Petits salés chauds pour l'apéritif**

(3 /pers) (toast gourmet, chouquette à la crème de cheddar et aux graines de sésame, allumette feuilletage au beurre et parmesan râpé)

**Les entrées froides:**

- La terrine de foie gras de canard à notre façon et sa fricassée de cèpes mijotés au vieux porto
- ou Le Finger de langouste et agrumes posé sur un biscuit de taboulé aux petits légumes et son chutney au yuzu
- ou Le pressé de foie gras aux asperges vertes et sa volaille fermière, les asperges et leur coulis légèrement crémé
- ou en remplacement d'une entrée et des petits salés chauds, cocktail de 9 pièces composé de (brochette, verrine, toasts, cuillère et blinis ou polenta garni, etc....)

**Les entrées chaudes:**

- Le vol au vent et sa sauce gourmande au ris de veau, sot l'y laisse de volaille, pleurotes, foie gras de canard, quenelles de volaille et champignons de Paris
- ou Le duo de saumon et sandre, le saumon travaillé en tartare dans la tradition, et le sandre et légèrement snacké et posé sur le saumon, le tout recouvert d'une chips de parmesan et de salade d'herbes au pesto
- ou Le risotto crémeux à la glace de viande, escalopine de foie gras et fricassée filet de cailles légèrement fumées

**Les plats chauds côté terre:**

- Morceau choisi de veau confit pendant 8 heures, poêlée de légumes de saison agrémenté de petits champignons de notre fournisseur local et jus au thym
- ou Pigeon de Champagne accompagné d'épinards, de tomate confite, champignons forestiers et foie gras de canard monté en Pithiviers et cuit à souhait, jus de volaille corsé et petite salade de pousses d'épinards
- ou La Volaille de chez Philippe en gigotin coutissée de langoustine et citron confit légumes du moment et sauce aux arômes de gingembre

**Les plats chauds côté mer:**

- Le saumon légèrement fumé au bois de Hêtre juste snacké posé sur un risotto crémeux aux lanières de saumon
- ou Les Petits paquets de lotte et saumon fumé au pesto, riz de Camargue et pleurotes sautées au beurre
- ou La marmite de la mer aux gambas, sandre, crevettes grises, moules et coques, et quelques légumes sauce homardine

**Désir de partager le fromage affiné :**

- Sélection de fromages régionaux (Langres, Chaource) mesclun de salades
- ou Le Brie de Meaux et de Melun, salade mêlée aux noix et pignons de pin torréfiés
- ou L'époisses en feuilleté avec sa crème double et sa salade craquante aux raisins secs et abricots confits

**Tout en douceur**

- La tarte fine aux pommes cuite au beurre et au sucre, servie avec sa glace aux gousses de vanille bourbon
- ou La tarte au citron, légèrement meringuée, servie avec son coulis et son sorbet pamplemousse
- ou Trilogie de poires accompagnée de son sorbet (poire au vin d'épices, poire pochée à la vanille, poire pochée au caramel)
- ou L'assiette gourmande composée de trois desserts «chocolat ou Tout Fruit» (suppl 5 €)

Café, thés et tisanes en buffet, quelques chocolats (2) pour accompagner

**Tarifs au 15 octobre 2015 : calculé sur la base de 100 personnes**

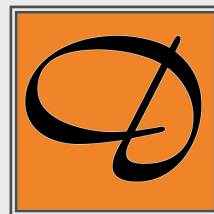
1 entrée (froide ou chaude), 1 trou, 1 plat (poisson ou viande), fromage et dessert et café) = 54.80 € HT (TVA 10% en sus)  
2 entrées, 1 trou, 1 plat (poisson ou viande), fromage et dessert et café) = 61.80 € HT (TVA 10% en sus)

**Ce prix par personne inclus:** la vaisselle, la verrerie (3 verres: vin, eau, champagne), le nappage tissu (à raison de 1 nappe ronde ou carrée /8 pers) serviette tissu, les petits pains (à raison de 2 par/pers, un blanc et 1 rustique et baguettes), et le service des mets par un Maître d'hôtel pour 6 heures de service sur le site (1 serveur /25 pers.), et 1 cuisinier pour 50 pers. Boissons et glaçons non compris. Pas de droit de bouchon. Tarif pour prestation dans un périmètre de 15 kms, au-delà frais de transport.

**L'heure supplémentaire par serveur : 40 € HT ( TVA 10% en sus)**

Menu « L'île aux enfants » 17€ HT et Menu prestataire 25€ HT





# Menu Passion

**PRIX SANS PRESTATION :**

Avec 1 entrée : 42.00 € ht  
Avec 2 entrées : 49.00 € ht

**Petits salés chauds pour l'apéritif**

(3 /pers) (toast gourmet, chouquette à la crème de cheddar et aux graines de sésame, allumette feuilletage au beurre et parmesan râpé)

**Les entrées froides:**

- La royale de homard et sa bisque posé sur un tartare de coquilles st jacques aux fines saveurs de ciboulette et coriandre
- ou Le cannelloni de tourteau et st Jacques, avocats et coriandre, betterave chiogga et saumon d'Ecosse
- ou King crabe posé sur une maraichère de pétoncles aux saveurs des îles
- ou en remplacement d'une entrée et des petits salés chauds, cocktail de 9 pièces composé de ( brochette, verrine, toasts, cuillère et blinis ou polenta garni, etc....)

**Les entrées chaudes:**

- Soufflé façon Nantua au cœur coulant d'écrevisses et gambas , délicate attention d'estragon
- ou Les coquilles st Jacques rôties posées sur un risotto au foie gras et saveurs de truffes
- ou Filet de dorade farci de mousse de pétoncles aux saveurs des bois, fondue de poireaux, et petit jus léger au genièvre

**Les plats chauds côté terre**

- Le filet de canard en paupiette farci de poires sautées au beurre et foie gras, jus de miel épicé et poêlée de champignons frais et fèves
- ou Le filet de tournedos façon Rossini sauce aux truffes , cèpes et légumes paysans, jus aux truffes
- ou Le poitrail de volaille jaune de Champagne sauce Albuféra, au jus de truffes de champagne et foie gras, clafoutis de champignons au lard , délicate saveur de curry et figue rôtie au miel

**Les plats chauds côté mer**

- Le blanc de turbot sauce beurre blanc, dariole de mousse aux écrevisses, surmonté de quelques grains de caviar de harengs
- ou Les goujonnettes de sole sautées, les légumes du jardin à la juste cuisson , et gnocchis aux truffes
- ou Les Noix de st Jacques et rouelle de langouste en cocotte simplement posées sur de jeunes légumes sauce homardine

**Désir de partager le fromage affiné**

- Sélection de fromages régionaux ( Langres, Chaource) mesclun de salades
- ou Le Brie de Meaux et de Melun , salade mêlée aux noix et pignons de pin torréfiés
- ou L'époisses en feuilleté avec sa crème double et sa salade craquante aux raisins secs et abricots confits

**Tout en douceur**

- La tarte fine aux pommes cuite au beurre et au sucre, servie avec sa glace aux gousses de vanille bourbon
- ou La tarte au citron , légèrement meringuée, servie avec son coulis et son sorbet pamplemousse
- ou Trilogie de poires accompagnée de son sorbet ( poire au vin d'épices, poire pochée à la vanille, poire pochée au caramel)
- ou L'assiette gourmande composée de trois desserts «chocolat ou Tout Fruit» ( supl 5 €)

Café , thés et tisanes en buffet , quelques chocolats ( 2) pour accompagner

**Tarifs au 15 octobre 2015 :** sur la base de 100 personnes

1 entrée ( froide ou chaude), 1 trou, 1 plat ( poisson ou viande), fromage et dessert et café) = 58.80 € HT (TVA 10% en sus)  
2 entrées , 1 trou, 1 plat ( poisson ou viande), fromage et dessert et café) = 65.80 € HT (TVA 10% en sus)

**Ce prix par personne inclus:** la vaisselle, la verrerie (3 verres: vin, eau, champagne), le nappage tissu ( à raison de 1 nappe ronde ou carrée/8 pers) serviette tissu, les petits pains (à raison de 2 par/pers, un blanc et 1 rustique et baguettes), et le service des mets par un Maître d'hôtel pour 6 heures de service sur le site (1 serveur/25 pers), et 1 cuisinier pour 50 pers. Boissons et glaçons non compris. Pas de droit de bouchon. Tarif pour prestation dans un périmètre de 15 kms, au-delà frais de transport.

**L'heure supplémentaire par serveur : 40 € HT( tva 10% en sus)**

Menu « L'île aux enfants » 17€ HT et Menu prestataire 25€ HT