



MENU



★ Entrées

La tradition française

Foie gras mi-cuit maison, chutney mangue et figues, petits sablés
Saumon farci à la mousse de Saint-Môret et petits légumes marinés

Les bouchées

Déclinaison de mini sandwiches moelleux
Duo de fingers suédois & gaufres à la pomme de terre
Pastilla toastée d'effiloché de poulet, noix de cajou et poire
Trio de Maké aux crevettes, légumes, fromage

Les entrées

Salade de crevettes papillons au pesto Thai et agrumes
Le poké Bowl du pirate
Salade de fusili aux crabes et tomates cerises confites
Pain de campagne garni

La soupe

Soupe Thai au lait de coco, curry rouge et lentins de chène

Le buffet de la mer

Langoustines
Crevettes roses
Crevettes grises
Huîtres
Pincés de tourteaux

★ Plats

Les viandes, poissons & accompagnements

Fondant de poulet jaune farci au riz de Camargue et fruits secs
Pavé de sandre laqué au soja et sésames wasabi
Tajine d'épaule d'agneau aux kiwis & abricots confits, œufs de caille
Wok de fruits de la mer en live cooking
Pommes grenailles à la girolle parfumées au poivre noir fumé
Trio de choux fleurs & pesto au soja

Le show cooking du Nouvel An

Cuisseau de veau et sa jardinière de champignons
Linguines cacio e pepe
Wok de fruits de mer (crevettes, calamars, moules ...)

★ Le buffet enfant

Fish & Chips
Poulets panés
Haricots verts
Pommes frites
Pâtes à la bolognaise

★ Desserts

Buffet d'éclairs à partager
Fontaine de chocolat & brochettes de bonbons
Cascade de fruits frais
Atelier cupcake aux mille couleurs
Ronde de fromages de nos régions

