

MENU EVENTS PRINTEMPS

SAVEURS DE NOTRE TERROIR

27,00 euros TTC/ personne (70 personnes et plus)
30,00 euros TTC (moins de 70 personnes)
(moins de 50 personnes supplément prestation sur devis)

ENTRÉES

L'effilochée de lapereau au poivre du Sichuan, carottes marinées et émulsion de petits pois

(Petite salade frisée)

OU

La composition de légumes et herbes printanières du jardin de Yusra, coulis, crus cuit ...

(Espuma au bouillon vert)

PLATS

Le parmentier de canard à la patate douce et pomme Anna, jus doux aux agrumes

(Chips de pommes vitelottes asperges vertes)

OU

La pièce de veau de l'Aveyron et du Ségala poché dans un bouillon, penne au pesto et parmesan

(Poireaux, carottes, navet et jus comme une blanquette)

FROMAGES

Plateaux de fromages

(Fruits secs et confiture)

DESSERTS

Le banoffee, crumble cookies et bananes caramélisées, chocolat léger et florentin caramel beurre salé

(Capuccino banane cacao, biscuit chocolat et caramel mou)

Ou

Le dôme velours fraise et crémeux rhubarbe comme une tartelette

(Biscuit pistache confiture de fraises basilic et coulis fraises)

Pain, café

Eau plate en carafe

PRESTATION DE SERVICE

- Équipe de service et cuisine
- Installation et nappage des buffets
- Verrerie adaptée et matériels (vasques, carafes, corbeilles etc.)

BOISSONS

Fournies par vos soins

POSSIBILITÉ BOISSONS

5,00 € par personne

- Cocktail sans alcool
- Eau plate et eau gazeuse
- Vin rouge et blanc

MENU EVENTS PRINTEMPS

CHIC ET GOURMAND

31,00 euros TTC/personne (70 personnes et plus)

34,00 euros TTC (moins de 70 personnes)

(moins de 50 personnes supplément prestation sur devis)

ENTRÉES

Le tartare de veau de l'Aveyron et du Ségala, œufs de caille pochés et croustillant sablé au parmesan

(Asperges et radis à la noisette moutarde ancienne et citron vert)

OU

La fricassée de ris d'agneau en persillade (servi chaud)

(Galette de farçous, mousse de carottes, légumes saison ail menthe fraîche)

OU

Le pannequet d'aile de raie en feuille de blettes gelée au citron vert et à l'olive

(Condiments méditerranéen)

PLATS

La ballotine de caille en feuille de chou, champignons, noisette et jus (désossée)

(Pommes parisiennes dorées, légumes saison en mousse de panais) 7

OU

La truite fario juste grillée en croûte d'amandes, lentilles corail comme un risotto

(Sauce vierge et légumes saison)

OU

Le gigot d'agneau « Allaiton » confit aux épices douces, émulsion de carottes aux agrumes et jus

(Risotto crémeux et petits légumes primeurs)

FROMAGES

Plateaux de fromages de nos producteurs

(Fruits secs et confiture)

DESSERTS

La déclinaison autour d'un citron et insert comme un mojito

(Crèmeux yuzu et sablé, macarons citron, citron confit...)

OU

La forêt noire nouvelle version

(Crèmeux griottes, chocolat et mascarpone)

Pain, café

Eau plate en carafe

PRESTATION DE SERVICE

- Équipe de service et cuisine
- Installation et nappage des buffets
- Verrerie adaptée et matériels (vasques, carafes, corbeilles etc.)

BOISSONS

Fournies par vos soins

POSSIBILITÉ BOISSONS

5,00 € par personne

- Cocktail sans alcool
- Eau plate et eau gazeuse
- Vin rouge et blanc

MENU EVENTS PRINTEMPS

PRESTIGE

40,00 euros TTC/personne (70 personnes et plus)
 43,00 euros TTC (moins de 70 personnes)
 (moins de 50 personnes supplément prestation sur devis)

MISE EN BOUCHE

La composition de légumes et herbes printanières du jardin de Yusra, coulis, crus cuit
 (Espuma au bouillon vert)

ENTRÉE

L'escalope de foie gras poêlé, déclinaison autour d'une mangue (servi chaud)
 (Gelée au ratafia de Marcillac et crousti au pain perdu)

PLATS

Le carrée de veau d'Aveyron et du Ségala, flan de carottes aux agrumes et jus
 (Pressé de pommes de terre et petits légumes primeurs)
OU

La noisette d'agneau « Allaiton » aux épices douces, émulsion de carottes aux agrumes et jus
 (Risotto crémeux et petits légumes primeurs)

FROMAGES

Plateaux de fromages de nos producteurs
 (Fruits secs et confiture)

DESSERTS

Le dôme velours fraise et crémeux rhubarbe comme une tartelette
 (Biscuit pistache confiture de fraises basilic et coulis fraises)
OU
 La forêt noire nouvelle version
 (Crèmeux griottes, chocolat et mascarpone)

Pain, café
 Eau plate en carafe

PRESTATION DE SERVICE

- Équipe de service et cuisine
- Installation et nappage des buffets
- Verrerie adaptée et matériels (vasques, carafes, corbeilles etc.)

BOISSONS

Fournies par vos soins

POSSIBILITÉ BOISSONS

5,00 € par personne

- Cocktail sans alcool
- Eau plate et eau gazeuse
- Vin rouge et blanc