

PROPOSITION DE RESTAURATION

Erizay | RÉCEPTIONS



TARIFS 2021 / 2022

(les tarifs indiqués sont valables du 1^{er} décembre 2021 au 31 décembre 2022)

SAC PIC-NIC (A LIVRER)

Sac pic-nic : 14.50€ TTC par personne

Sac kraft

1 fusette comté

1 fusette poulet crudités 1 pomme bio

1 brownie

1 paquet de chips

Bouteille d'eau minérale Cristalline 50 cl

NB : 12,00€ TTC si remplacement des deux fusettes par un sandwich

COCKTAIL « DEJEUNER » 18 PIÈCES

Cocktail : 29.00€ TTC par personne
Vins : 1.50€ TTC par personne (en option)
Café : 1.10€ TTC par personne (en option)
Maître d'hôtel : 310€ par tranche de 40 personnes

Prédélices

Sablé de parmesan à l'Italienne - Opéra de foie gras aux cerises - Bœuf séché de Gambret et mascarpone au persil plat - Pointes d'asperges - Dôme carotte cumin - Madeleine saumon fumé

Fusettes

Fusette cachemire - Fusette Terroir : Boeuf, cantal, bleu et noix concassées - Fusette au saumon fumé

1 Buns au crabe

Fantaisies froides

Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons - Fraîcheur végétal de radis noir et chèvre fermier - Polenta et crémeux au bleu - Chou du potager au pistou - Pince mie pois gourmands et magret fumé

Véritable Américain "Jerky"

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier (15g/pers.)

1 Cocotte froide (valeur de 3 pièces par personne)

Salade de pommes de terre et effilochés de Pulled Pork

Ou Salade de lentilles, boulghour et dés de carottes des sables

Ou Escalope de saumon frais et macédoine au couteau

Ou Salade de quinoa aux herbes et aiguillettes de canard laqué

Ou Salade de penettes à la tomate et émincés de poulet

Ou Salade de lentilles et émincés de haddock

Ou Salade cantonnaise et aiguillettes de canard

1 Bâton de Cantal Entredeux

Vase de guimauves

Choux et carolines (chocolat, framboise, mangue, café)

Sablés, cookies et Cie (cookies, sablés diamant, brownies...)

PRESTATIONS COMPRISES

Vaisselle et verrerie Table et nappage de buffet

Glace et glaçons à rafraîchir & pain Forfait boissons sans alcool à discrétion

(Eau minérale, Perrier, Jus de fruits, Coca-Cola)

COCKTAIL « DEJEUNER EN VILLE » 18 PIÈCES

Cocktail : 31.00€ TTC par personne
Vins : 1.50€ TTC par personne (en option)
Café : 1.10€ TTC par personne (en option)
Maître d'hôtel : 310€ par tranche de 40 personnes

Prédélices

Sablé de parmesan à l'Italienne - Opéra de foie gras aux cerises - Bœuf séché de Gambret et mascarpone au persil plat - Pointes d'asperges - Dôme carotte cumin - Madeleine saumon fumé

Fusettes

Fusette cachemire - Fusette Terroir : Boeuf, cantal, bleu et noix concassées - Fusette au saumon fumé

1 Buns au crabe

Fantaisies froides

Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons - Fraîcheur végétal de radis noir et chèvre fermier - Polenta et crémeux au bleu - Chou du potager au pistou - Pince mie pois gourmands et magret fumé

Véritable Américan "Jerky"

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier (15g/pers.)

1 Cocotte chaude (valeur de 3 pièces par personne)

Parmentier de bœuf

Ou Mille-feuilles d'épinards, champignons et polenta

Ou Brandade de saumon

1 Bâton de Cantal Entredeux

Vase de guimauves

Choux et carolines (chocolat, framboise, mangue, café)

Sablés, cookies et Cie (cookies, sablés diamant, brownies...)

PRESTATIONS COMPRISES

Vaisselle et verrerie Table et nappage de buffet

Glace et glaçons à rafraîchir & pain Forfait boissons sans alcool à discrétion

(Eau minérale, Perrier, Jus de fruits, Coca-Cola)

COCKTAIL « DE GALA » 24 PIÈCES

Cocktail : 42.00€ TTC par personne
Vins : 1.50€ TTC par personne (en option)
Café : 1.10€ TTC par personne (en option)
Maître d'hôtel : 310€ par tranche de 25 personnes

2 Prédélices Variés

Opéra de foie gras aux cerises - Bœuf séché de Gambret et mascarpone au persil plat - Dôme carotte cumin
-Caviar d'aubergine - Madeleine saumon fumé - Pointes d'asperges

2 Croc-Saison

Sablé de parmesan à l'Italienne - Galette de sarrasin, confit d'oignon de Roscoff et bleu d'Auvergne - Polenta toastée et artichaut noisette

Méli-Mélo de Finger (2 pièces/pers.)

Saumon fumé maison - Jambon de Pays - Briochette au crabe

1 Véritable Américain "Jerky"

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier (15g/pers.)

5 Fantaisies Prestiges Froides

Cuillère de homard - Saint-Jacques et poitrine aux saveurs Thaï - Pince mie pois gourmands et magret fumé
-Spirale de grison et bresaola - Gravlax de saumon betterave - Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
-Foie gras, gelée de coing et baie de Goji - Tartare de bœuf aux herbes sur tatin de pomme et œuf de caille poêlé - Banderille d'artichaut mascarpone et truffe - Macaronis et tourteau de nos côtes - Duo crevettes et bœuf tandoori - Canard laqué et soba - Fondant de black Angus et légumes croquants - Oeufs de caille farci aux herbes

2 Fantaisies Prestiges Chaudes

Beignet de calamar - Jambonneau de caille farci - Pépite de foie gras à la vanille et chutney d'ananas -
Bouchée escargot - Risotto aux cèpes - Cubic de Cantal au caramel de sésame - Grenaille nordique -
Gambas au charbon végétal - Croustillant de canard aux deux pommes - Pic de saumon et poitrine fumée -
Croque légumes du soleil - Mini cassolette de Saint-Jacques aux blancs de poireaux - Pastilla de caille -
Nem de légumes à l'Indienne

Mini Plat Chaud et sa Garniture (*Valeur 3 pièces/pers.*)

Magrets de caille à la crème de foie gras

Ou Risotto aux cèpes

Ou Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia

Ou Confit de volaille Basquaise

Ou Plancha de dorade au chorizo

Ou Escalope de saumon braisé au Champagne

Ou Tendron de veau aux deux céleris

Ou Poularde aux cèpes

Ou Fondant de canard et foie gras en habit vert

Ou Ravioles aux dès de homard à la crème de Sauternes (4 pièces/pers.)

2 Fours Frais Maison

Macarons variés - Opéra aux noix de pécan - Pyramide cheese cake - Tartelette au chocolat - Tartelette aux fruits - Snobinette framboise - Snobinette pistache - Fours frais choux Grand Marnier - Caroline café - Carrément mangue - Fours Frais Maison

Brochette de Fruits Frais

Verrines Sucrées

Mini soupe de fruits rouges - Mini crème brûlée - Tiramisu spéculos - Verrine Pina Colada - Crème brûlée carambar

Mini-Club Sucré 3

Orange - Cacao crémeux - pistache mangue

Vase de Guimauves Panachées

Vanille - Fraise – Citron

Pyramide de Meringues

Meringues présentées en pyramide ou en panier et proposées avec de la chantilly et copeaux de chocolat

PRESTATIONS COMPRISES

Vaisselle et verrerie Table et nappage de buffet

Glace et glaçons à rafraîchir & pain Forfait boissons sans alcool à discrétion

(Eau minérale, Perrier, Jus de fruits, Coca-Cola)

COCKTAIL DE CLOTURE 6 PIECES

Cocktail : 16.50€ TTC par personne
Kir pétillant : 1.50€ TTC par personne (en option)
Maître d'hôtel : 280€ par tranche de 40 personnes

Prédélices

Sablé de parmesan à l'Italienne - Opéra de foie gras aux cerises - Bœuf séché de Gambret et mascarpone au persil plat - Pointes d'asperges - Dôme carotte cumin - Madeleine saumon fumé

Fantaisies froides

Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons - Fraîcheur végétal de radis noir et chèvre fermier - Polenta et crémeux au bleu - Chou du potager au pistou - Pince mie pois gourmands et magret fumé

Méli-Mélo de Finger

- Saumon fumé
- Jambon de Pays
- Briochette au crabe

Véritable Américan "Jerky"

Viande de canard marinée et fumée au bois de pommier (15g/pers.)

Panier de dips de légumes et sauces variées

Fours Frais Maison

Macarons variés - Opéra aux noix de pécan - Pyramide cheese cake - Tartelette au chocolat - Tartelette aux fruits - Snobinette framboise - Snobinette pistache - Fours frais choux Grand Marnier - Caroline café - Carrément mangue

PRESTATIONS COMPRISES

Vaisselle et verrerie Table et nappage de buffet

Glace et glaçons à rafraîchir & pain Forfait boissons sans alcool à discrétion

(Eau minérale, Perrier, Jus de fruits, Coca-Cola)