

# PROPOSITION DE RESTAURATION

*Erissay* | RÉCEPTIONS



## TARIFS 2021 / 2022

(les tarifs indiqués sont valables du 1<sup>er</sup> 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 Américan "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 penne 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 PIECES

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 25 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)