

Moments gastronomiques

Exemples de menus

Menu classique Séminaires

Mise en bouche

Cannelloni de tourteaux

Où

Foie Gras traditionnel

Maigre rôti, poêlée de petits légumes

Où

Médailon de veau, mousseline de pomme revisitée

Assiette de Fromages (supplément)

Le choix d'entremets du moment

Menu Gourmand Séminaires

Les Gambas snackées

Où

L'opéra de saumon fumé

Où

Le Foie Gras de canard traditionnel

Le suprême de volaille fermière

Où

Le paleron de veau confit, pommes Ratte gratinées

Où

La daurade Sébaste

La tartelette framboise aux copeaux de chocolat blanc

Où

Le dessert du chef

(Incluant eau minérale, café ou thé)

Cocktail Déjeunatoire ou Dîatoire

Le coin froid

Panier de Gambas et crevettes
Mousseline de guacamole
Foie gras à la pêche et basilic
Bouchée de chèvre et légumes au basilic
Duo de mini tartare au saumon et St Jacques
Flamiche aux jeunes poireaux et saumon fumé
Quiche au lard de nos régions

Le coin chaud

La noisette de thon Thaï
Gambas en paella
Escargots en persillade d'ail doux
Brandade de cabillaud
Estouffade de bœuf aux olives
Colombo de poulet antillais

Sélection de 4 Mini pâtisseries

(Incluant eau minérale – café ou thé)

Soirée barbecue et plancha

Séminaires et banquets

Les salades

Haricots verts
Tomates
Taboulé à l'orientale
Mesclun
Grecque

Le coin grillades et snacking

Calamars
Gambas marinées au citron
Noisette de thon
Arlésienne de légumes grillés
(Courgettes, aubergines, poivrons, artichauts, tomates et pomme de terre à la braise)
Saucisses et merguez cocktail
Manchons de volaille mexicaine
Ribs d'agneau et de porc

L'assortiment de pâtisseries et fruits de saison

Quatre pâtisseries
Mage de fruits frais du temps
Corbeille de fruits de saison

(Incluant eaux minérales – café ou thé)

Soirée barbecue et plancha prestige

Les salades

Tomates et basilic

Nicoise

Haricots verts

Taboulé rafraichi à la menthe

Mesclun

Le coin grillade et snacking

Calamars snackés au chorizo

Grosses crevettes sauvages au thym citronné

Noisette de thon rouge au piment d'Espelette

Couteaux en persillade (produits de Saison) ou Noix de St Jacques persillées

Arlésienne de légumes grillés

(Courgettes, aubergines, poivrons, artichauts, tomates et pomme de terre à la braise)

Foie gras de canard, figues et vinaigre Balsamique

Saucisse de canard et chorizo

Pluma Ibérique

Suprême de poulet « Colombo »

L'assortiment de pâtisseries et fruits de saison

Quatre pâtisseries

Glaces et sorbets

Mage de fruits frais à la verveine

Corbeille de fruits de saison

(Incluant eaux minérales – café ou thé)

Soirée laboratoire

Les mises en bouche

La dégustation de foie gras, 2 préparations différentes à proposer selon les saisons

Où

La fraîcheur du tourteau et saumon fumé, sauce veloutée au caviar de harengs

Le suprême de poularde à la crème de champignons et sa garniture

Où

Le dos de bar sur une étuvée de légumes au basilic

La tarte aux fruits de saison

Où

La pâtisserie du chef

(Incluant eau minérale – café ou thé)

Open bar avant repas

Pour une assemblée de 10 convives minimum

Open Bar Champenois Vin et Tradition

Vin blanc, Vin rouge, Gasconnade (vin de méthode Champenoise), Martini, Gin, Vodka, Alcool Anisé, Whisky, Soft Drinks (jus de fruits, eaux minérales, etc...).

Feuilletés + 4 canapés/personne.

Apéritif Oenologique

Vin blanc, Vin rouge, Vin rosé, en présence de vigneronns
et dégustation de Jambon Bellota 40 mois d'affinage

Cocktail Open Bar Punch ou Sangria ou Champenois

Vin blanc, Vin rouge, Apéritif Anisé,
Whisky, Soft Drinks (jus de fruits, eaux minérales, etc...)

Feuilletés + 4 canapés/personne

Après repas

Pour une assemblée de 10 convives minimum

Open Bar Champenois Vin et Tradition

*Vin blanc, Vin rouge, Gasconnade (vin de méthode Champenoise), Gin, Vodka, Armagnac,
Whisky, Soft Drinks (jus de fruits, eaux minérales, etc...).*
8 mignardises/personne.

Open Bar Champagne Vin et Tradition

*Vin blanc, Vin rouge, Champagne, Gin, Vodka, Armagnac,
Whisky, Soft Drinks (jus de fruits, eaux minérales, etc...).*
8 mignardises/personne.

Cocktail Open Bar Punch ou Sangria ou Champenois

*Vin blanc, Vin rouge, Apéritif Anisé,
Whisky, Soft Drinks (jus de fruits, eaux minérales, etc...)*
8 mignardises/personne