

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

Médaille 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 Dînatoire

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

Nage 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

Niçoise

Haricots verts

Taboulé rafraîchi 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

Nage 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 Œnologique

Vin blanc, Vin rouge, Vin rosé, en présence de vigneron 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/personnes