

MARIAGE CLÉS EN MAIN



Cette proposition a pour but de :

- Vous faire **gagner du temps** et vous **simplifier la préparation** de votre mariage
- Vous faire **profiter de notre expertise** : plus de 600 mariages
- Vous **garantir une excellence de prestation** (cf notre livre d'or)
- Vous **donner une estimation budgétaire** de votre réception

Cette proposition est faite à titre indicatif, et n'est pas contraignante. Vous restez libre d'en modifier les horaires ou le contenu. Elle n'est qu'un exemple de prix et de prestation. Nous concevons ensemble votre mariage selon vos envies.

Vous restez maîtres de vos choix concernant : la décoration des tables, la musique, la gastronomie, les horaires et tout ce qui est important à vos yeux.

Cette proposition inclut financièrement les 5 points suivants :

➤ **1. Mise à disposition des 4 salles du Rez-de-Chaussée de 17h00 à 4h00**

Mobilier et décoration incluses

- La salle Renaissance (160m²) où vous dînez
- La salle Marco-Polo (70m²) où vous dansez
- La salle Vasco de Gama (35m²) et ses deux salons
- La salle Magellan (55m²) et son salon d'accueil.

➤ **2. Prestation musicale avec DJ / Régisseur**

Notre DJ est sobre dans sa prestation (pas d'animations micro non-sollicitées), toujours respectueux de vos choix musicaux (il n'est pas là pour imposer les siens), et il est votre régisseur durant toute la soirée.

- Musique d'ambiance pendant le vin d'honneur (restitution HI-FI en intérieur et dans la cour)
- Musique d'ambiance pendant le dîner (idem HI-FI)
- Soirée dansante avec jeux de lumières féériques jusqu'à 4h00 du matin.

➤ 3. Mise à disposition du mobilier

Tout le mobilier nécessaire à votre réception est mis à votre disposition et installé par notre équipe.

Le mobilier comprend les tables, les chaises, les buffets, les mange-debout, les canapés, les tables basses, etc...



➤ 4. Décoration des salles

Les salles sont décorées de pièces uniques : mobilier, peintures, sculptures, objets... provenant de notre galerie. Nos chaises en cuir sont d'un design sobre, élégant et raffiné.



En option : Nous pouvons concevoir d'autres prestations telles que l'éclairage extérieur à la bougie, le drapé aérien dans la salle Renaissance, les chandeliers de créateur avec bougies, l'organisation d'une cérémonie laïque, le baby-sitting, la location d'une voiture ancienne, orchestre de jazz, feu d'artifice. Cette liste est loin d'être exhaustive, N'hésitez pas à nous faire part de vos rêves les plus fous !

➤ 5. Restauration

Le cocktail étant un moment particulièrement convivial, d'échanges, rencontres et retrouvailles, nous en avons fait un temps fort de dégustations multiples, variées et d'ateliers culinaires.

Il peut durer 2 h à 2h 30. Il s'agit d'un véritable cocktail dînatoire.



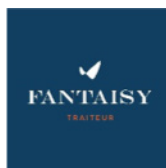
Domaine de Quincampoix

Route de Roussigny, 91470 LES MOLIERES

01 60 12 68 26 - www.domainedequincampoix.com - info@domainedequincampoix.com

NOS PROPOSITIONS TRAITEURS 2024 / 2025

Sans droit de bouchon



Fantaisy Traiteur

« **Cocktail Harmonie** : « **Authenticité, générosité et raffinement** »

18 pièces / pers dont 2 animations culinaires ou 24 pièces dont 3 animations

Animations

- Déclinaison autour du foie gras (4 pièces)
- Découpe de jambon ibérique (2 pièces)
- Plancha de viandes au choix (4 pièces)
- Saveurs asiatiques vapeurs et nems (4 pièces)
- Le Fumoir au bois d'olivier : saumon, thon ou canard, mozzarella di bufala (3 pièces)
- Macarons salés aux 3 saveurs (3 pièces)
- Plancha de Saint-Jacques et gambas
- Déclinaison autour du saumon en 3 façons (3 pièces)
- Le wok flambé de volaille ou gambas aux légumes croquants (3 pièces)
- Le risotto de saison (2 pièces)
- Le mini-burger 100% maison (4 pièces)
- Le « bar à Mozza » et tous ses condiments (4 pièces)

Suggestions de pièces cocktail

(Au choix)

PIÈCES COCKTAIL FROIDES

PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

- Dôme de mascarpone et truffe sur brioche dorée
- Cuillère de carpaccio de Saint Jacques mariné au Yuzu, caviar d'aubergine
- Tartelette sarrasin, tomate confite et crémeux de Mozzarella
- Nougat de volaille à l'abricot, figue et graine de courge sur pain nordique
- Riz sushi au balsamique blanc, canard fumé et crème au gingembre
- Verrine de chair de crabe, avocat, kiwi et suprême de pamplemousse
- Soupe glacée de tomate et pastèque aux épices
- Tartelette sarrasin au saumon fumé et wakamé – coussin aux herbes fraîches
- Œuf de caille façon pain perdu
- Ventrèche de thon sur cream cheese moutardée et blinis
- Tartelette au saumon cuit crème d'avocat et grenade
- Tartelette feuilletée de mousse de canard et magret de canard fumé
- Cuillère de tataki de bœuf, compoté d'oignons doux et parmesan
- Queue de crevette, Lait de coco, coriandre et citronnelle
- Foie gras poêlé sur confit de mangue
- Noix de Saint-Jacques, mousseline de carotte au cumin et sauce thai
- Crème brûlée au foie gras parfumée au romarin
- Sot-l'y-laisse caramélisé au curry et sésame, riz crémeux
- Tortellini aux cèpes, et sauce Tartufata (truffe)
- Gyoza Veggy, volaille ou crevette – sauce soja revisitée
- Velouté de cèpes et croutons de pain d'épices
- Velouté de choux fleurs, graine de sarrasin grillé
- Crème de courge Butternut, éclats de marrons torréfiés
- Ris de veau à la mandarine impériale (crème et champignons)
- Petit farci, tête de champignon farcie au veau, sauce au vin rouge
- Escargots flambés au whisky, crème d'artichaut et noisettes torréfiées
- Cassolette de lotte safranée

Et tant d'autres...



À la fin de cette première partie nous proposons en option un granité glacé au rhum en guise de « trou normand » :
saveur planteur/mangue/passion ou mojito

Menus proposés hors boissons pas de droit de bouchon

MISE EN BOUCHE SERVIE À TABLE

(Au choix et selon la saison...)

- Velouté de choux fleurs, cappuccino de noisette et tuile de parmesan
- Cœur de saumon fumé, Galet vert (pomme de terre et fromage frais) sur toast poêlé
- Cube de foie gras, pain d'épices croquant, et confit d'oignon sucré salé
- Brouillage d'oeuf aux herbes et saumon fumé
- Caviar de courgette, viande de grison et crème au parmesan
- Noix de Saint-Jacques snackée, mousseline de carottes au cumin
- Carpaccio de bar et agrumes, vinaigrette à la grenade
- Velouté aux champignons et émulsion café
- Tartare de melon au porto, feta et bresaola
- Gaspacho de tomates, mousse de mozzarella fumé
- Foie gras à la plancha, minestrone de mangue poêlée
- Verrine de chair de crabe, avocat, kiwi et pamplemousse
- Gambas marinée au citron Combawa, et guacamole

LE PLAT CHAUD SERVI À TABLE

(Au choix)

- Filet de canette snacké, carottes fondantes aux agrumes, chips de nougatine salé, sauce acidulée au gingembre
- Effiloché d'agneau confit, ratatouille en minestrone au parfum de Provence, jus au miel et romarin
- Ballotine de volaille au basilic et citron confit et son jus, riz crémeux
- Suprême de pintade fermière, polenta crémeuse et doré, sauce au foie gras
- Fondant de veau cuit en basse température, gratin dauphinois truffé et jus corsé
- Queues de gambas marinées aux agrumes, trilogie de quinoa aux petits légumes, sauce au safran
- Pavé de Cabillaud, purée de petit-pois tiède, tartare de tomates confites et olives de Kalamata
- Filet de saint pierre, risotto au champagne et éclats de tomates confites, beurre blanc au caviar de hareng
- Filet de bar en cuisson unilatéral, pomme de terre en purée et truffe, sauce vierge parfumée à l'anis
- Palet de céréales, crème pois chiche - couronne de légumes verts et pickles, croquant de pomme – jus de basilic
- Risotto aux légumes de saison – cress et tuile de parmesan

LE COIN DU FROMAGER SERVI À TABLE

- Assiette des trois fromages et mesclun

(Nos suggestions : Comté, Sainte-Maure-de-Touraine avec huile de basilic, Brie de Meaux farci aux noix)

LES DESSERTS

2 entremets au choix et un mini sorbet servi à l'assiette en salle Renaissance

Présentation festive préalable en buffet accompagnés de mignardises sucrées)

- Framboise meringue, biscuit, ganache vanille, gelée et fruits
- Mûre Tonka, biscuit tonka, croustillant, ganache et gelée mûre
- Mousseline de noisettes et fruit de la passion, biscuit craquant et ganache confit de fruit
- Chocolat praliné, biscuit vanille, crémeux praliné et feuillantine
- Pistache Abricot, biscuit pistache croustillant, ganache et confit de fruit
- Poire noix pécan et caramel, biscuit, croustillant, ganache
- Traditionnels fraiser et framboisier

Inclus dans cette offre

- Cocktail de 18 pièces dont 2 animations, le diner avec eaux minérales plates et gazeuses à table
- Tarif de la prestation : 100€ / pers en 2024/2025 (hors suppléments) - 110€ / pers pour l'option cocktail 24 pièces dont 3 animations
- L'art de la table personnalisé : nappage tissé coton blanc, vaisselle blanche, couverts inox élégance, verreries eau, vin et champagne
- Personnel de service : Mise en place 15h30 - début cocktail à 18h00 - Fin réception à 1h00.
Service de la soirée dansante en heures sup intégrées dans le tarif clés en main jusqu'à 4h00 (320€ TTC)

Nos suppléments

Boissons soft cocktail et soirée à volonté : 5 €
Pompe à bière : sur demande

Pièce montée : sur demande
Plateau repas pour prestataires : 35,00€ /p

Repas enfant : 25,00€ /p
Cocktail seul : 45,00€ /p

Grand Chemin

Cocktail d'accueil

18 pièces / personne dont 2 animations culinaires

Répartition : 6 pièces froides, 6 pièces chaudes et 3 pièces par animation

Animations culinaires

(autres ateliers possibles sur demande)

Ateliers – Thème « saison » (1 atelier au choix)

Printemps : Gaspacho de brocolis, poêlée d'asperges, scampis poêlés, mousse herbacée et petit pois cru et fleur. Mousseline de vitelotte, agneau confit en croute de pain et jus au thym, radis croquant.

Été : Gaspacho andalou (froid), tartare de tomate crut et confite, basilic nain, thon snaké à l'huile de citron, rapé de pastèque givé. Caviar d'aubergine, filet de caille snacké, jus court, pois gourmand croquant.

Automne : Velouté de potimarron (chaud), Saint-Jacques à la plancha, courge en croute de sel, sauce champignons, noisettes croquantes. Escargots en persillade, poêlée de champignons, oignon frit.

Hiver : Velouté artichaud châtaigne (chaud), Panais confit, foie gras poêlé, noix concassées, risotto de puntalettes à la truffe, sandre poêlée, sauce Noailly, Graine de courge bio

Ateliers (1 atelier au choix)

Saumon 3 façons : Coeurs de saumon à la façon d'un Gravelax, mariné à la betterave rouge, mariné aux choux rouge et Tataki juste snacké

Sud-Ouest : Poêlée de foie gras, pommes confites, chutney de mangue, pain d'épices, aiguillettes de canard, caviar d'aubergine

Découpe de Jambon : Tranché minute devant vos invités accompagné de ses petits pains et concassé de tomates

Risotto Crémeux : Champignon et parmesan ou asperges (selon saison). Suggestion meule de parmesan 120 euros.

La Matriochka : Grand blinis, garni minute par notre chef accompagné d'un shooter de vodka.

Tartare de 3 poissons : Thon, lait de coco, zeste de citron, saumon aux câpres et pommes, Saint-Jacques, marinade de citron et herbes fraîches

Suggestions de pièces cocktail

(Les pièces peuvent changer en fonction de la saison)

PIÈCES COCKTAIL FROIDES

Volaille aux deux carottes (crémeux et carottes violettes givrées)

Poire pochée royale de foie gras

Cornetto Périgourdin duo de gariguettes et foie gras

Saumon norvégien infusé à la framboise

Savarin aux olives, petite sardine marinée, crème citronnée

Pizza végétale belle tranche de pastèque prédécoupée à la façon d'une pizza, fromage frais, roquette, balsamique

Cube de comté, gelée de pomme et noix

Guacamole, avocat-banane-oseille, sablé croquant

Caviar d'aubergine fumé, olive noire taggiasca Ligurie, basilic, biscuit parmesan

Concombre, fromage frais à la menthe & citron confit

Tartare de légumes assaisonné, enveloppé dans une fine feuille de radis noir

PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

Churros salé, chorizo à boire

Grande Pizza à partager, tartufo et rucola (présentée sur une pelle à pizza)

Pain perdu au foie gras

Yakitori thaï lacqué

Croque Monsieur, jambos à l'os et appenzeller

Gyoza de poulet à la Pékin

Mikado de légumes, légumes sautés asiatiques entourés de pâtes filo, sauce fromage blanc, menthe fraîche et épices

Hot dog tempura, saucisse à l'oignon en friture, savora, crispy oignons

Gambas papillon en panko, gambas entière en tempura et panko, sauce épicée

Menu proposé

pas de droit de bouchon

LES PLATS

(Au choix)

- Veau au sautoir, asperge rôtie, lasagne de légumes au parfum de truffe, jus
- Magret de canard rôti au miel du Vexin, courgette rôtie, légumes crus-cuits
- Filets de cailles laqués, lasagne de légumes confits, pousses de tétragone
- Quasi de veau, sauce aux morilles, gratin dauphinois : une recette de famille
- Filet de boeuf, pleurote du panicaut rôtie, pommes de terre fumées au thym
- Carré d'agneau, viennoise d'olive, cremeux de pomme de terre, aubergine fumée, yaourt de brebis au zaatar

- Poitrine de volaille jaune, aubergine confite & carotte, feuille de capucine
- Mignon de porc, bacon crousti-craquant, patate douce et polenta, jus
- Filet de bar snacké, écrasé de pomme de terre, salade, bouillon à la verse
- Risotto Verde et petits légumes (uniquement sur demande)
- Wok de légumes et dés de légumes sésame (uniquement sur demande)
- Cabillaud demi-sel, risotto de puntalette, petits pois, parfum de truffe, coulis aux herbes

Et tant d'autres...

LES FROMAGES

Plateau de fromages de France affinés, salade composée et vinaigrette à l'huile de noix : 7 variétés de fromage

- Brick de Saint Marcellin chaud, sur son lit de mesclun

- Brie truffé

(Petits pains individuels solen et aux céréales compris)

LE DESSERT

Les desserts à la carte

Entremet individuel servi à l'assiette :

- Alliance chocolat noisette au parfum de citron
- Ondulé framboise et thé jasmin
- St Honoré déstructuré abricots crème romarin
- Tarte citron meringuée

Mystère du Nouveau Monde, servi à table :

- Sphère de chocolat, coeur de mascarpone & framboises fraîches, coulis de fruits rouges chauds ou chocolat chaud (au choix, de juin à sept.)
- Shère de chocolat, coeur de mascarpone & poires fraîches, coulis de chocolat chaud

Mini desserts servi à l'ardoise ou l'assiette, composition

de 5 desserts au choix : Mini dacquoise pistache, cheese cake, tartelette fruits rouges, mini croquant au chocolat, mini macaron framboise et vanille, tartelette citron, mini tarte tatin, brochette de fruits frais, mini crème brûlée, verrine citron et fruits rouges, verrine trio de chocolat

Le buffet de desserts

Composé d'un assortiment d'entremets de verrines

Entremets

- Dacquoise coco framboise
- Fraisier
- Royal chocolat
- Charlotte vanille fruits rouges
- Saint Honoré abricot
- Macarose
- La douceur chocolat spéculos
- Paris Brest fruits rouges

Verrines

- **Banana split** : Coulis de fraise, ganache vanille, bananes rôties, amandes effilées, coulis de chocolat
- **Tagada** : crème émulsionnée parfumée à la fraise tafada, fraises fraîches, meringue
- **Exotique** : coulis de mangue, ananas pochés, mousse coco
- **Salade de fruits** de saison

1 part d'entremet et 1/2 verrine par personne

Café et thé compris



Inclus dans cette offre

- **Boissons soft à volonté** : Eaux minérales plates et gazeuses, sodas, jus de fruits. Pas de droit de bouchon
- **L'art de la table personnalisé** : Nappage & serviettes en tissu blanc, Assiettes carrées blanches/rondes, couverts palme, verrerie
- **Personnel de service** : 1 maître d'hôtel pour 20 personnes, 1 cuisinier pour 60. Début de cocktail 18h00 - Fin de réception 4h00
- **Tarif de la prestation** : 150 € / personne en 2024-2025

Formule « Grand Cocktail »

18 pièces / personne, dont 2 animations culinaires au choix

Animation culinaire

(2 pièces par animation)

Ateliers culinaires froids

Saint-Jacques : en carpaccio à la vinaigrette d'agrumes

Saumon : fumé maison finement tranché, servi avec des blinis, crème de tarama et crème fraîche

Banc d'huîtres de nos côtes : une huître creuse et une huître plate accompagnées d'une sauce à l'échalote

Jambon espagnol : finement tranché accompagné de grissini

Foie gras du Périgord : dégustation d'un cube de foie gras nature dressé sur du pain d'épices maison

Bar à bruschetta : à composer vous-même, tapenade d'olive, houmous à la libanaise, jambon, tomates et artichauts marinés



Ateliers culinaires chauds

Raviole de homard : pochée minute, servie d'une crème de crustacé

Tataki de thon : émincé de thon rouge snacké à la plancha, mikado de légumes, accompagné d'une sauce soja et sésame grillée

Gambas flambée : marinées au citron vert poêlé, flambée au whisky, matignon de légumes et sauce crustacé

Croustillant de Bœuf : côte de bœuf Charolais à la plancha, servi dans une chips de pomme de terre et sa sauce béarnaise

Wok de légumes et tofu : légumes à la thaï sautés devant vous, agrémenté de tofu et sésame ; 100% végétarien

Foie gras poêlé : médaillon de foie gras poêlé tranché et dressé sur une tranche de pain d'épices maison ou pain de campagne

Plancha Saint-Jacques : noix de Saint-Jacques snackées

Plancha de 3 brochettes viande et poisson : gambas marinée à la japonaise, volaille marinée au citron, bœuf mariné au gingembre ; grillé minute devant vous



Pièces cocktails

Pièces cocktails salées froides

Pique de foie gras de canard cuit au naturel et surprise de pain d'épices au miel et figue noire de Solliès

Gambas poêlées aux épices et chutney de fruits exotiques

Cube de saumon mariné, cœur d'agrumes et éclats de sésame

Fleur d'hibiscus et crème de mascarpone aux deux truffes

Millefeuille de viande des grisons des Alpes Suisses, à l'Ossau Iraty des Pyrénées

Maki à l'encre de seiche, tarama et œuf à l'orange

Bao : navet japonais cuit dans une marinade thaï, tourteau au thé et pomme Granny Smith

Liu : foie gras de canard du Périgord cuit au naturel, pointe de vinaigre acidulé et céleri

Brochette de tomate, mozzarella et pistou verde

Pic de pamplemousse, griotte Amaréna et menthe fraîche

Brochette d'artichaut marinée et tomates sèches

Tartelette de légumes oubliés, purée de céleri et shiso en éclats

Cube de thon rouge snacké et réduction à la japonaise

Wrap jambon Serrano, cœur roquette et éclats de parmesan

Pique d'ananas Victoria poêlé au miel et magret de canard fumé « maison » au bois de hêtre

Club sandwich au saumon fumé maison, façon Carette

Mauricette aux graines de lin bio et thon épicé

Club sandwich César (façon salade César)

Madeleine au citron, crème de fromage frais aux herbes, saumon fumé et éclats d'agrumes

Pièces cocktails salées chaudes

Canon d'agneau rôti aux herbes aromatiques et sauce gastrique à la menthe fraîche

Pommes de terre Ratte du Touquet cuites à l'étouffée, viande des Grisons de Alpes Suisses et cheddar

Samoussa de légumes

Mini-croque

Tempura de crevettes

Bonbon Gambas, éclats de citron caviar, curcuma et coriandre

Mini raclette au fromage du Jura revisitée

Bille de Risotto et son cœur coulant de mozzarella, éclats de basilic et tomate confite

MISE EN BOUCHE
(au choix, servie à l'assiette)

Mises en bouche à base de poissons

Gâteau de tourteau à la coriandre fraîche, matignon de tomate concassée, sauce corail
Nem de rouget, au chutney de mangue-ananas Victoria

Mises en bouche à base de viande

Médaillon de foie gras et pain d'épices maison
Salade de caille panée à la noisette, mesclun de jeunes pousses

Mises en bouche vegan

Jardin de légumes, assaisonné à l'huile de truffe

PLAT PRINCIPAL ET GARNITURES
(au choix)

Plats Viandes

Selle d'agneau de pré-salé rôti au romarin et son coeur de fruits secs, tian provençal, gnocchis à la truffe juste rôtis au beurre et carotte maraichère glacée à l'ancienne
Sauce champignons des bois

Filet Mignon de veau du Limousin rôti à l'huile d'olive vierge, fagot de macaroni et crème de parmesan, légumes du marché cuits dans un bouillon végétal et champignons des bois sautés
Sauce veau à la crème fermière

Filet de bœuf Charolais poêlé au thym des montagnes, pommes dauphine aux brocolis, champignons des bois juste saisis, petits légumes glacés et artichaut poivrade barigoule
Sauce au vin rouge de Bordeaux

Magret de canard du Périgord rôti au miel de nos ruches, purée de patate douce, shiitake, tête de brocoli et demi-carottes
Sauce gastrique au miel

Suprême de volaille jaune des Landes, braisée, puis rôtie au serpolet, écrasé de pomme de terre à la truffe, champignons sautés et fagot d'asperges vertes poêlées
Sauce au foie gras de canard du Périgord

Plats Poissons

Dos de Cabillaud de l'Atlantique rôti à la sarriette, écrasée de pommes de terre au cresson, fagot de petits légumes de notre jardin et Shitakés juste saisis
Sauce vierge aux légumes méditerranéens

Noix de Saint-Jacques de nos côtes, justes saisis minute et sa fleur de sel de Guérande, risotto arborio cuit à l'Italienne, artichaut poivrade cuit à la barigoule, mini pâtisson jaune et carotte maraichère glacée à l'ancienne

Filet de Saint-Pierre cuit à l'étouffée et servi minute, tian petit bateau au laurier, purée d'artichaut breton à la fleur de sel, carotte maraichère glacée à l'ancienne
Sauce au corail d'oursin liée minute

Turbot, tian petit bateau au laurier, purée d'artichaut breton à la fleur de sel et carotte maraichère glacée à l'ancienne
Sauce corail d'oursin liée minute

Plat Vegan

Boulgour aux légumes confits



PLATEAU DE FROMAGES DE FRANCE AFFINÉS

Fromages affinés par notre maître affineur Mr Bacquet

Servis au plateau à la française

Bleu de Laqueuille, Fourme d'Ambert, Chabichou du Poitou, Sainte-Maure, Comté fruité, Appenzell, Neufchâtel, Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot



DESSERTS

(au choix, servis à l'assiette)

Buffet de desserts n°1

2 lunches et 2 mignardises

Gâteaux Lunch 2 pièces - au choix

Tarte framboise : crème passion et framboise fraîches

Tourbillon : crème pralinée, noisette et yuzu vanillé

Verrine : panna cotta ou graine de chia aux fruits exotiques

Nutty : crème chocolat et coeur caramel

Choux pralinés : crème pralinée et caramel chantilly vanillée

Macaron framboise : coeur de vanille et framboise fraîche en éclats

Impérial chocolat : dacquoise noisette et ganache chocolat noir

Entremet : mangue, fruits de la passion et citron vert des Antilles

Mignardises 2 pièces - au choix

Brochette de fruits : frais de saison

Meringué : meringue à la framboise et ganache pistache

Paris-Brest : pâte à choux, caramel et crème mousseline au praliné

Sucette 3 chocolats : caramel et éclats de noisettes

Impérial : chocolat noir 1er cru et croustillant noisette

Cheesecake New-Yorkais : vanille bourbon et éclats de citron vert

Tarte fraîche : mangue des Antilles et noix de coco en éclats

Moka café en dôme sur son écrin croustillant

PAS DE PIÈCE MONTÉE

Pains - Café - Thé - Infusion

Buffet de desserts n°2

1 pièce montée, 1 lunch, 2 mignardises

Pièce Montée 1 pièce - au choix

Macarons ou **Choux traditionnels**
(prévoir minimum 80 personnes)

Gâteaux Lunch 1 pièce - au choix

Tarte framboise : crème passion et framboise fraîches

Tourbillon : crème pralinée, noisette et yuzu vanillé

Verrine : panna cotta ou graine de chia aux fruits exotiques

Nutty : crème chocolat et coeur caramel

Choux pralinés : crème pralinée et caramel chantilly vanillée

Macaron framboise : coeur de vanille et framboise fraîche en éclats

Impérial chocolat : dacquoise noisette et ganache chocolat noir

Entremet : mangue, fruits de la passion et citron vert des Antilles

Mignardises 2 pièces - au choix

Brochette de fruits : frais de saison

Meringué : meringue à la framboise et ganache pistache

Paris-Brest : pâte à choux, caramel et crème mousseline au praliné

Sucette 3 chocolats : caramel et éclats de noisettes

Impérial : chocolat noir 1er cru et croustillant noisette

Cheesecake New-Yorkais : vanille bourbon et éclats de citron vert

Tarte fraîche : mangue des Antilles et noix de coco en éclats

Moka café en dôme sur son écrin croustillant

Pains - Café - Thé - Infusion

Inclus dans cette offre

- Boissons soft à volonté : eaux minérales plates et gazeuses, sodas, jus de fruits. Pas de droit de bouchon.
- L'art de la table : nappage, assiettes, couverts et verrerie.
- Personnel de service : prévu jusqu'à 04h00 du matin.
- Tarif de la prestation : 109,00 € TTC / personne saison 2024 & 2025.