



## Service sur assiette

### - Les zakouskis froids - Poissons

- Blinis de saumon fumé, cream cheese, miel et tartufata
- Mini sablé à la mousse de truite
- Tartare de saumon au citron vert et brunoise de concombre
- Carpaccio de Saint-Jacques et yuzu passion
- Mini tulipe à la mousse de guacamole et crevettes grises
- Verrine thaï de poulet, crevettes et mangue
- Moelleux citron aneth, chantilly mascarpone et crevette Nobashi
- Ceviche de cabillaud aux agrumes

### - Les zakouskis froids - Végétariens

- Brochettes tomate mozzarella et basilic
- Crème brûlée à la courge et tuile de parmesan
- Macarons figue chèvre et thym
- Sablé chèvre et abricots
- Macarons à la truffe blanche et noisettes
- Chou farci, tartufata et parmesan
- Mini moelleux aux légumes coeur crèmeux tomate basilic
- Mini cornet à la mousse de fromage bleu et poire

### - Les zakouskis froids - Viandes

- Brochette de melon, jambon de Parme et fraise (en saison)
- Roulade de jambon de Parme et sa garniture façon wraps
- Macaron de foie gras et chutney de pomme
- Mini chou, chantilly à la poire et magret de canard fumé
- Sucettes de foie gras aux poivres mignonnette et chocolat amer
- Tartare de bœuf coupé au couteau
- Tataki de boeuf citron vert et gingembre
- Vitelo tonnato





# Service sur assiette

## - Les zakouskis chauds - Poissons

---

- Thon rouge grillé sésame et citronnelle
- Bar rôti, risotto au manchego
- Rouget barbet en chemise de pommes de terre
- Crème de witloof aux crevettes grises et cappuccino
- Scampi au lait de coco / curry rouge et noix de cajou
- Verrine gambas panée panko aux saveurs exotiques
- Croustillant de noix de Saint-Jacques au chorizo et chèvre doux
- Noix de Saint-Jacques sauce beurre blanc agrumes

## - Les zakouskis chauds - Végétariens

---

- Crème de potiron, espuma à la coriandre
- Mini chouquette comté
- Brouillade d'oeufs truffés et petits soldats grillés
- Mini pizza maison pincée
- Mini bruschetta de légumes
- Focaccia aux légumes de saison
- Raviole aux cèpes, huile de truffes, parmesan et fleur de sel
- Risotto al tartufata

## - Les zakouskis chauds - Viandes

---

- Mini brochette d'onglet aux 3 poivres
- Mini brochette de chapon sauce cacahuète
- Mini burger
- Mini croque-monsieur
- Mini empanadas de boeuf façon Tex Mex
- Mignonnette de caille, jus réduit au muscat
- Tajine d'agneau aux fruits confits
- Canard laqué au sirop d'érable et pommes caramélisées





# Service sur assiette

## - Entrées froides - Poissons

- Tartare de saumon aux fines herbes, mangues, pommes et citron vert
- Saumon gravlax aux aromates, miel et truffe
- Tataki de thon en croûte de sésame, mayonnaise au wasabi, cébettes et citrons verts
- Salade de homard à l'artichaut et truffe noire
- La brochette de scampis, bavarois de tomates confites, sablé aux épices et guacamole

## - Entrées froides - Viandes

- Tartare de bœuf coupé au couteau saveur paprika fumé, pickles de légumes, foccacia et déclinaison de choux fleur
- Tataki de boeuf d'entrecôte, citronnelle, gingembre et pickels de légumes
- Coeur de boeuf, burratina, jambon italien, roquette et pesto
- Véritable Vitello tonnato et sa garniture
- Foie gras de canard maison au poivre de Sichuan, sphère ganache foie gras, figue au spéculoos, chutney aux pommes et brioche maison
- Melon au jambon de Parme et Porto (en saison)

## - Entrées chaudes - Poissons

- Escalope de saumon grillé en croûte de bacon et parmesan, sauce aux baies roses, brochette de légumes grillés
- Dos de cabillaud en croûte de basilic et citron vert, fregola moelleuse, bouillon thaï au curry rouge
- Ravioles de homard, sauce bisque et gingembre, légumes croquants
- Saint pierre grillé, pesto de pistache, roquette et craquant ibérique
- Noix de Saint jacques piquées au romarin, chutney de mangue rôtie, émulsion tiède aux fruits de la passion et fruits rouges (en saison)
- Noix de saint Jacques, risotto crémeux au café, cromesquis manchego/chorizo et feves de tonka
- Scampis au lait de coco, mangues, citronnelle, noix de cajou torréfiées
- Cassolette briochée de gambas sauce flambée Mandarine Napoléon, suprêmes de pamplemousse et éclats de pistaches





# Service sur assiette

## - Entrées chaudes - Viandes

---

- Ravioles de foie gras, cappuccino de truffe et croustillant de lard fumé
- Le risotto au butternut, chair de saucisses italiennes, gambas rôties au paprika fumé
- Poêlée de gnocchis, émincé de poulet fumé, crème à la tartufatta
- Cannelloni de veau au Beaufort, blond de Paris et patate douce
- Ramen de bœuf Holstein, bouillon citronnelle et gingembre

## - Entrées végétariennes

---

- Symphonie de beignets de légumes façon tempura, assortiment de sauces maisons
- Ravioles ricotta, cèpes, espuma à la truffe
- Croustade au fromage de chèvre chaud en kadaïf
- Falafel, duo d'asperges royales, sabayon de tomates
- Asperges à la flamande (en saison)
- Salade de tomates tricolores, burratina di buffal

## - Potage

---

- Bisque de homard à l'Armagnac
- Crème andalouse au Porto
- Crème de brocolis ricotta au pesto et saumon fumé
- Crème de carottes au lait de coco
- Crème de chicons, dés de jambon et croûtons gratinés
- Crème de potiron espuma à la coriandre
- Crème Dubarry aux dés de saumon fumé
- Soupe de poissons à la rouille et aux croûtons
- Velouté Argenteuil cappuccino au speak
- Velouté aux panais, jambon Serrano et graines de courge
- Velouté de tomate, capuccino au pesto, dés de tomates

## - Sorbet

---

- Sorbet au citron vert et eau de Villée
- Sorbet à la poire Williams
- Sorbet aux fruits de la passion
- Sorbet aux framboises et eau-de-vie
- Sorbet au melon





# Service sur assiette

## - Plats - Poissons

---

- Dos de cabillaud en croûte de pesto rouge, spaghettis de courgette, émulsion au chorizo doux et crème de parmesan
- Filet de dorade, espuma à la bière, bettes et panais
- Risotto de scarmoza fumée, saint Jacques et poireaux
- Bar cuit au four, risotto au manchego, lardons, sauce armoricaine
- Mi-cuit de saumon à l'unilatéral, croute de pesto à l'ail noir, crumble de framboises, sauce au beurre blanc à la vanille de Madagascar

## - Plats - Viandes

---

- Filet de canette sauce Montmorency, légumes de saison et pommes de terre du chef
- Magret de canard sauce Bigarade, légumes de saison et pommes de terre du chef
- Suprême de pintade à la Vallée d'Auge, légumes de saison et pommes de terre du chef
- Suprême de pintade au foie gras, légumes de saison et pommes de terre du chef
- Suprême de pintadeau en croûte de parmesan farci au comté, sauce au Marsala, légumes de saison et pommes de terre du chef
- Coucou de Malines cuit sur peau, farci au jambon de parme et brocolis, sauce beurre blanc/basilic, légumes de saison et pommes de terre du chef
- Tagliata de bœuf, roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan et huile de truffes, balsamique et pomme de terre grenailles aux aromates
- Tournedos de bœuf Rossigny (tranche de foie gras poêlé), jus à l'échalote, légumes de saison et pommes de terre du chef
- Filet pur de porc en croûte truffée sauce réduction au porto, légumes de saison et pommes de terre du chef
- Cochon de lait légèrement caramélisé au miel d'acacia, parmentier de butternut, légumes de saison et pommes de terre du chef
- Côtes de veau aux figues et porto, légumes de saison et pommes de terre du chef
- Grenadin de veau en croute de moutarde fumée et noix de pécan, légumes de saison et pommes de terre du chef
- Médaillon de veau bardé aux éclats de pistaches et chorizo sauce beurre blanc aromatisé à son jus, légumes de saison et pommes de terre du chef
- Médaillon de veau en croute d'échalotes, jus corsé, légumes de saison et pommes de terre du chef
- Filet d'agneau en croute d'herbes jus à l'ail noir, légumes de saison et pommes de terre du chef





# Service sur assiette

## - Plats végétariens

---

- Poêlée d'artichauts balsamique aux aromates, burrata, gnocchis poêlés au pesto, croquants de légumes
- Risotto à l'italienne aux cèpes, pointes d'asperges, émulsion cresson
- Rigatonis carbonara aux courgettes
- Déclinaison autour de la carottes braisée, pommes de terre en éventail à l'ail noir et légumes frits
- Trilogie de raviolis végan (betterave cumin et raisins / Légumes du soleil / pomme raisins curry) et son émulsion

## - Desserts

---

- Pièce montée en génoise de circonstance (Non cumulable avec d'autres desserts)
- Pièce montée en glace de circonstance (Non cumulable avec d'autres desserts)
- Assortiment de macarons
- Choux fourrés caramel beurre salé
- Crème brûlée
- Crumble aux pommes
- Éclair
- Javanais
- Moelleux au chocolat
- Mousse au chocolat
- Salade de fruits frais
- Bombe au chocolat
- Tartelette citron meringue
- Tartelette bananes / praliné
- Tartelette aux fraises
- Tartelette aux framboises
- Tiramisu au spéculoos
- Verrine chocolat croquant et riz soufflé
- Verrine soleil vanille/framboise

## - Fromages

---

- Miroir de fromages du pays, raisins, fruits secs, pain aux noix et beurre





# Service sur assiette

## - Options

---

- Panier de crudités
- Panier mixte (légumes salaisons et fromages)
- Boissons
- Service en salle
- Photographe par intheBoxx
- Sonorisation
- Décoration florale par Côté Fleurs
- Vaisselle

