



Menu Association 2018 – 2019

(À partir du 20 janvier 2017)



REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)
Si le nombre d'invités s'avère inférieur les tarifs ci-dessous seront revus.

★★ MENU N°1 ★★

Salade du chef accompagné de sa mousse de canard et de ses gésiers tièdes

Ou assiette de saumon fumé au bois de hêtre et ses toasts

Ou demi-avocat sur salades mêlées et sa garniture

Ou terrine de lapereau et sa confiture d'oignons

Ou Médaille de foie gras de canard du Périgord et ses toasts

Ou tartare de St Jacques et sa crème de petits pois à la menthe

Plat principal (servi deux fois) accompagné de garniture

Filet de canard grillé sur peau et sa sauce juste relevée

Ou sauté de marcassin sauce forestière

Ou tranche de jambon à la sauce madère

Ou cœur fondant de pintadeau forestier et ses morceaux de châtaignes

Ou filet de kangourou aux aïrelles

Légumes assortis

Mélange de salades – plateau de 5 fromages

Charlotte aux framboises et sa verrine de coulis de fruits rouge et ses éclats de chocolat

Ou entremet aux poires et sa verrine de sauce chocolat

Ou croquant au chocolat et sa verrine de sauce à la menthe fraîche

Ou tarte fine aux pommes de Mont-près-Chambord et sa glace à la vanille

Ou émotion crème vanille sur son palet croquant

Ou croustillant aux fruits de la passion

Ou Impérial mandarine

Ou duo de dessert au choix (framboisier / pascalou OU croquant au chocolat / poirier)

Café et son chocolat – pain – eau minérale

Nappes masline jetables – serviettes masline jetables

Assiettes blanches – Couverts – Verrerie sur pied

Tout le matériel de service – Le personnel (serveurs et cuisiniers)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 29,50 € (service compris) – 26.82 € HT

Option :

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 3.00 € TTC / pers

Vin (Sauvignon et Chinon) : + 4 € TTC / personne



REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)
Si le nombre d'invités s'avère inférieur les tarifs ci-dessous seront revus.

★★ MENU N°2 ★★

Gésiers confits accompagnés de pousses de Mesclun avec vinaigrette à la framboise
Ou avocat garni aux crevettes accompagné de sa tartelette croquante aux pointes d'asperges blanche
Ou assiette de ballotine de volailles et sa petite rondelle de mousson de canard
Ou rondelle de saumon frais incliné sur ses petits légumes
Ou pressé au fondant de queue de bœuf à la sauce gribiche

Saumon Norvégien à la sauce oseille
Ou colin à la bordelaise et ses légumes taillés
Ou filet de St Pierre et son beurre juste crémeux
Ou éclats de ris de veau en feuilletage

Sorbet arrosé d'alcool

Plat principal (servi deux fois) accompagné de garniture
Tranche de jambon d'York cuit à l'os et sa sauce madère
Ou jambonnette de canard cuite à basse température dans son jus
Ou faux-filet grillé et sa sauce juste relevée
Ou filet de canard grillé sur peau à la sauce poivre vert
Ou cœur fondant de pintade aux trouvailles des bois
Ou moelleux de filet de poulet farci aux pointes d'asperges

Mélange de salades – Plateau de 5 fromages
Ou toast de chèvre chaud sur son mélange de salades

Charlotte aux framboises et son coulis de fruits rouge Ou poirier et son coulis de chocolat
Ou croquant au chocolat et sa crème anglaise Ou impérial mandarine
Ou tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille Ou émotion crème vanille sur son palet croquant
Café et son chocolat – pain – eau minérale

Nappes masline jetables – serviettes masline jetables
Assiettes blanches – Couverts – Verrerie sur pied
Tout le matériel de service – Le personnel (serveurs et cuisiniers)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 33.00 € TTC (service compris) – 29.92 € HT

Option :

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 3.00 € TTC / pers
Vin (Sauvignon et Chinon) : + 4 € TTC / personne



REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)
Si le nombre d'invités s'avère inférieur les tarifs ci-dessous seront revus.

★★ MENU N°3 ★★

- Pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes
Ou terrine de foie gras de canard mi-cuit «Maison» et sa comportée de figues au sel de Guérande
Ou œuf norvégien sur son cœur d'artichaut et sa tartelette aux pointes asperges
Ou assiette aux spécialités du Périgord (filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, salade,...)
Ou assiette de la mer aux trois poissons (st jacques, saumon à l'aneth, saumon fumé, melon,...) selon la saison
Ou saumon mariné à l'aneth, jus de citron vert et son huile d'olive extra vierge
Ou timbale de langouste

Plat principal (servi deux fois) accompagné de garniture

- Filet de bœuf poêlé au beurre clarifié sauce aux graines de moutarde
Ou fondant de pintade aux morilles cuit à basse température arrosé d'armagnac
Ou cochon de lait rôti au four farci à la provençale
Ou Filet de caille sauce du sud-ouest
Ou filet de pigeonneau rôti à l'ancienne (suppl + 5 €)
Légumes assortis

- Mélange de salades – Plateau de 5 fromages
Ou toast de chèvre chaud sur son mélange de salades

- Entremet aux poires et sa verrine de sauce chocolat et ses éclats de chocolat blanc
Ou entremet aux framboises et sa verrine de coulis fruits rouge et ses éclats de chocolat noir
Ou Opéra classique et sa crème vanillée Ou croquant au chocolat (et sa verrine de sauce à la menthe fraîche)
Ou tarte retournée des sœurs tatin aux pommes de Mont-près-Chambord et sa glace à la vanille (selon la saison)
Ou tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille
Ou émotion crème vanille sur son palet croquant

Café et son chocolat– pain – eau minérale

- Nappes masline jetables – serviettes masline jetables
Assiettes blanches – Couverts – Verrerie sur pied
Tout le matériel de service – Le personnel (serveurs et cuisiniers)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 34.00 € (service compris) – 30.91 € HT

Option :

- Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 3.00 € TTC / pers
Vin (Sauvignon et Chinon) : + 4 € TTC / personne



REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)
Si le nombre d'invités s'avère inférieur les tarifs ci-dessous seront revus.

★★ MENU N°4 ★★

Salade de volaille marinée à la vanille (blancs de volailles, champignons, tomate, mangue, avocat, salade mêlée) +2 €

Ou délice de crevettes cocktail aux agrumes

Ou fraîcheurs variées (avocat, fond artichaut au crabe, tartelette asperges)

Ou salade du chef (gésiers confits, mousse de canard, salade aux noix et sa vinaigrette de framboises)

Ou bloc de foie gras de canard et ses petits pains

Ou assiette gourmande (filet de canard fumé, avocat, tomate, salade)

Ou tartare de St Jacques

Feuilleté de St Jacques sauce armoricaine

Ou filet de sandre au beurre blanc et sa petite garniture

Ou filet de sole au Vouvray

Ou filet de flétan sauce béarnaise

Sorbet arrosé d'alcool

Plat principal (servi deux fois) accompagné de garniture :

Fondant de pintade aux morilles cuit à basse température arrosé d'armagnac

Ou filet de canard à l'orange

Ou filet de kangourou sauce poivrade

Ou tournedos de filet de bœuf à la crème de moutarde à l'ancienne

+ Légumes assortis

Mélange de salades – Plateau de 5 fromages

Ou toast de chèvre chaud sur son mélange de salades

Charlotte aux framboises et son coulis de fruits rouge

Ou poirier et son coulis de chocolat, ou croquant au chocolat et sa crème anglaise

Ou tarte retournée des sœurs tatin aux pommes de Mont-près-Chambord et sa glace vanille (selon la saison)

Ou impérial mandarine, ou tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille

Café et son chocolat – pain – eau minérale

Nappes masline jetables – serviettes masline jetables

Assiettes blanches – Couverts – Verrerie sur pied

Tout le matériel de service – Le personnel (serveurs et cuisiniers)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 38.00 € TTC (service compris) – 34.55 € HT

Option :

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 3.00 € TTC / pers



REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)
Si le nombre d'invités s'avère inférieur les tarifs ci-dessous seront revus.

★★ MENU N°5 ★★

Apéritif :

Kir pétillant ou punch ou sangria ou cocktail maison
3 canapés classiques

PRIX PAR PERSONNE TTC : 3.00 €

Repas :

Salade du chef accompagné de son mousson de canard et de ses gésiers tièdes

Ou assiette de saumon fumé au bois de hêtre et ses toasts

Ou timbale moelleuse aux St Jacques et sa tartelette aux pointes d'asperges

Ou assiette de salades composées

Ou assiette de charcuterie

Tête de veau

Ou coq-au-vin

Ou choucroute garnie

Garnitures assorties

Mélange de salades – Plateau de 5 fromages

Tartelette fruit ou framboisier ou impérial mandarine ou poirier

Ou émotion crème vanille sur son palet croquant

Café – pain – eau de source

Service – nappage – vaisselle

PRIX PAR PERSONNE TTC : 28.50 € – 25.91 € HT