



## MENUS

### Réunions & Séminaires

Propositions d'entrées, de plats et de desserts

**Choix unique pour l'ensemble des convives**

Ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être en rupture ou remplacés compte tenu de la saison et du marché.

Nous vous remercions de votre compréhension.



# Entrées

Choix unique pour l'ensemble des convives

## Assiette de saumon fumé maison

*Crème citronnée*

\*\*\*\*\*

## Panna Cotta au foie gras

*Toast de pain de campagne*

\*\*\*\*\*

## Carpaccio de bœuf

*Pesto et copeaux de parmesan*

\*\*\*\*\*

## Feuilleté aux champignons et gésiers

*Salade de jeunes pousses au balsamique*

\*\*\*\*\*

## Terrine de campagne

*Chutney d'oignons et pain de campagne*

# Plats

Choix unique pour l'ensemble des convives

## Filet de dorade rôti

*Flan de courgettes et beurre blanc*

\*\*\*\*\*

## Faux filet de bœuf braisé

*Pomme pont neuf et pomme purée, jus au thym*

\*\*\*\*\*

## Filet de canette

*Navets confits et jus au miel*

\*\*\*\*\*

## Dos de cabillaud rôti

*Purée d'artichaut et beurre monté à l'anis*

\*\*\*\*\*

## Tapia de porc ibérique

*Polenta crémeuse aux herbes*

\*\*\*\*\*

## Dos de saumon

*Wok de légumes et sauce hollandaise*

# Desserts

Choix unique pour l'ensemble des convives

## Tiramisu

*Au coulis de fruits rouges*

\*\*\*\*\*

## Moelleux traditionnel au chocolat noir

*Glace vanille*

\*\*\*\*\*

## Choux à la chantilly

*Sauce chocolat noir*

\*\*\*\*\*

## Crème brûlée vanille

*Glace caramel beurre salé*

\*\*\*\*\*

## Flan coco caramel

*Sorbet fruits de la passion*

\*\*\*\*\*

## Baba au rhum

*Chantilly grand-mère*

## **Prestations supplémentaires :**

*Par personne – prix TTC*

Kir et ses canapés : 7€

Kir pétillant et ses canapés : 8€

Coupe de Champagne et ses canapés : 10€

Coupe de Champagne Ruinart et ses canapés : 15€

Sorbet citron vert et Poire d'Olivet : 6€

Assiette de trois fromages affinés : 8€

Assortiment de petits fours Maison : 6€

Digestifs : Armagnac, Cognac... à partir de 9€

## Menu Amélioré tout compris

*Supplément de 14 euros par personne  
(Choix unique pour l'ensemble de la table)*

Apéritif cocktail de l'Orée des Chênes et ses canapés

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Foie Gras mi-cuit Maison et sa brioche tiède  
*Chutney de fruits secs au balsamique*

Ou

Risotto à la Truffe  
*Mousse de parmesan*

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf Wellington  
*Champignons sautés et jus au foie gras*

Ou

Queue de lotte braisée  
*Fondue de poireaux au lard et beurre blanc au caviar*

\*\*\*\*\*

Sélection de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Baba au Rhum  
*Quenelles de Chantilly « Grand-mère »*

Ou

Parfait glacé aux fruits de la passion  
*Sablé coco, crème noisette*

\*\*\*\*\*

Café, Mignardises

Vins : Choix du sommelier