



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.



Association Française des Maîtres Restaurateurs

HOTELS 
RELAIS DU SILENCE

Entrées

Choix unique pour l'ensemble des convives

Briochette aux noix de pétoncle et safran

Emulsion de coquillages

Tartare de saumon fumé

Guacamole aux épices, mesclun au vinaigre balsamique

Terrine de lapin et jeunes carottes

Toast de pain frotté à l'ail

Velouté de légumes de saison

Lardons fumés et œuf poché

Filet de truite sauvage fumée

Crème de yuzzu et blinis tièdes

Plats

Choix unique pour l'ensemble des convives

Filet de canette cuit à la plancha

Pommes de terre Sarladaises

Suprême de volaille rôti

Sauce forestière, risotto au vieux parmesan

Dos de cabillaud poché à la badiane

Purée de céleri et olives noires

Pavé de saumon grillé

Spaghettis de légumes et beurre blanc

Faux filet de bœuf braisé

Pomme purée et pomme Anna, jus de cuisson au thym

Desserts

Choix unique pour l'ensemble des convives

Crème brûlée à la vanille

Glace caramel au beurre salé

Moelleux traditionnel au chocolat noir

Sorbet chocolat noir

Parfait glacé au citron

Coulis de fruits rouges et brisures de pistaches

Paris Brest classique

Glace noisette

Tarte Tatin

Glace vanille

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 Ruinard 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

Carpaccio de Saint Jacques fumées
Vinaigrette Granny Smith

Filet de canette cuit lentement
Pomme de terre ratte rôtie et jus au foie gras

Ou

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

Sélection de fromages affinés

Tube croquant chocolat citron
Financier pistache

Ou

Entremet trois chocolats
Glace caramel beurre salé

Café, Mignardises

Vins : Choix du sommelier