

Votre Déjeuner assis

L' Entrée

Velouté glacé d'asperges blanches Craquant d'asperge verte (avril à juin)

Ou

Œuf parfait et sa fricassée de champignons et sa crème de Grana Padano

Ou

Soupe glacée de tomate lactée Pomodor, Farinata de tomate

Ou

Loyauté de thon rouge iodé, Légèreté de fenouil, Voile de suc de citron

Ou

Tartare du capitaine, Julienne de légumes légèrement épicée Frit de poireaux, huile de curry et balsamique

Le Plat

Blanc de volaille au pesto, Céleri et carotte, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Ou

Roti de canard IGP sud ouest, jus de thym et sa collection de légumes

Ou

Filet de poisson de la criée du bassin, et son risotto crémeux aux saveurs d'orient

Ou

Daurade Rôtie sur sa peau, collection de légumes de saison et son jus safrané

Votre Déjeuner assis

Le Dessert



Tarte au citron déstructurée

Ou

Innovation de tiramisu à la fraise (mars à septembre)

Ou

Servi en assiette rectangulaire : Café ou thé gourmand (4 pièces)

Cannelé de Bordeaux, verrine en verre bonne maman, tartelette citron et tartelette ananas

Ou

Tarte feuilletée aux pommes et sa crème à la cannelle

Ou

Blanc manger carpaccio d' ananas, Tuile dentelle aux pavots Coulis mangue

Ou

Soupe de fruits d' Été, Jus de fruits rouges à la menthe et ses petits sablés

Votre cocktail déjeuner

Composition

Il comprend :

- 4 pièces salées froides
- 1 verrine
- 1 cassolette
- 1 planche de charcuterie
- 1 planche de la mer
- 1 planche de fromages de nos régions
- 2 mini-plats chauds
- 5 pièces sucrées

Notre recommandation : Concevoir votre cocktail apéritif comme un vernissage, extrêmement élégant et bordelais ..

Nous prévoyons donc une brigade de maîtres d'hôtel soutenue pour un service au plateau permanent.

Vos invités, particulièrement habitués aux cocktails, déambuleront , échangeront,... mais ne viendront que peu jusqu'aux buffets!

C'est alors à nous d'être présents à tous les moments, d'offrir un service maximum, laissant à vos invités la plus grande liberté.



Les pièces salées froides

Toutes nos pièces sont ornées de jeunes pousses ou diverses herbes pour une question de détail !

Les « tradi » de Charles *W*

- Opéra foie gras gelée de granny Smith
- Pomme ratte crème de raifort

Les croc-mi croc-moi

Petit pain grillé et frotté à l'huile d'olive garni de :

- Caviar de tomate et olive
- Guacamole poivré et crevette au citron

Les verrines et les cassolettes !

- Verrine crevettes mangue coriandre
- Verrine crème de comté et vitelotte
- Cassolette de Carpaccio de bœuf aux éclats de Parmesan



Votre cocktail déjeuner

Les planches de charcuteries (50g/pers)

- Jambon de pays
- Chorizo tranché
- Saucisson sec
- Farandole de pains : au maïs , aux céréales, pain de campagne...
- Beurre salé et condiments

Les planches de la mer (50g/pers)

- Savoureuses tranches de Cabillaud mariné à l'aneth
- Emincé de Lieu mariné aux agrumes
- Toasts de pain et sa crème légère au citron

Les planches de Fromage AOP (50 g)

- Comté AOP,
- Brebis Ossau-Iraty AOP
- Brie AOP
- Farandole de pains : aux noix et pain de campagne, confitures de cerise noir du pays basque



Les mini plats Chauds

Servis en p'tits bocaux façon grand mère

- Parmentier de canard des Landes et ses échalotes confites
- Risotto crémeux

Les pièces sucrées

Du bout des doigts

- Tarte au citron revisité
- Etat de choc (mignardise au chocolat)
- Macarons assortis
- Coque chocolat caramel noisette