



Nos Menus Assis

Menu Mirabeau

64.00€ par personne

Automne-Hiver

Du 1^{er} octobre 2018 au 31 mars 2019

Entrées

Tataki de bœuf, huile de noix et balsamique,
pousses de roquettes
Saumon confit, Ajo Blanco, épinards émulsionnés,
vieux parmesan
Œuf mollet, champignons des sous-bois au persil,
lard fumé, sa réduction de vin rouge
Burratina et salade de betteraves couleurs braisées
au thym et fleur de Guérande
Suggestion au choix du chef

Plats

Volaille au vin jaune, écrasée de pommes de terre
fumées aux morilles
Agneau confit aux épices Ras El Hanout,
céleri et pistou à la coriandre
Filet de daurade sauce meurette, panais rôti
et jeunes pousses
Dos de cabillaud, choux fleurs aux amandes torréfiées
et en taboulé, beurre amandine
Suggestion au choix du chef

Plateau de fromages: supplément de 10.00 €

Desserts

Baba au sirop infusé à la vanille,
ananas rôti à la badiane
New-York cheesecake, marinade façon sangria
Tartelette crémeux chocolat Gianduja,
écorces d'orange confite
Entremet mangue et passion, et son crémeux acidulé
Suggestion au choix du chef

Servi avec 1/3 bouteille de vin et 1/3 eau (gazeuse et/ou plate) par
personne, et Café- * Viande Bœuf Origine France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

*** Photo non contractuelle*

Menu Prestige

72.00€ par personne

Automne-Hiver

Du 1^{er} octobre 2018 au 31 mars 2019

Entrées

Crevettes tigrées au basilic en feuille de brick,
perlée au balsamique
Suprême de caille rôtie, cuisse confite sur
toast croustillant et pleurotes au jus
Demi-homard et sa brunoise de légumes
en gelée fine iodée
Foie gras et anguille fumée,
marmelade de pomme Granny Smith

Plats

Noix de Saint-Jacques aux épices tandoori,
carottes, et beurre à la coriandre
Pavé de turbot rôti au beurre demi-sel,
légumes primeurs
Filet de bœuf piqué à la truffe, os à moelle
et gratin de macaroni, jus gras
Ballotine de pigeon au foie gras, pe-tsaï
et sa cuisse en samoussa

Plateau de fromages : supplément de 10.00 €

Desserts

Soufflé glacé au caramel
Le Paris-Brest et sa glace aux pralines
Mousse de mangue sur un biscuit dacquoise,
cœur aux fruits
Finger mascarpone et fruits rouges

Servi avec 1/2 bouteille de vin et 1/2 eau (gazeuse et/ou plate)
par personne, et Café

Choix commun des plats et de la garniture pour l'ensemble des
convives

**Viande de bœuf d'origine française- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à
consommer avec modération - ** Photo non contractuelle*



Buffet Voyage

72.00 € par personne – Minimum 30 personnes

Automne-Hiver

Du 1^{er} octobre 2018 au 31 mars 2019

Le Froid

- Salade de pomme de terre roseval aux graines de moutarde, saumon fumé et crème à l'aneth
- Salade de penne au pesto rouge, bille de mozzarella et courgettes grillées
- Salade de chèvre frais mariné à l'huile d'olive, figues séchées et viande des grisons
- Terrine de canard au foie gras et ses condiments
- Mini wrap à la volaille et guacamole épicé
- Sélection de charcuterie corse : coppa, lonzo, saucisson
- Saumon façon belle vue
- Huîtres fines de claire n°3
- Tarama rose et ses blinis
- Verrine de courgette croquante et chair de crabe à la coriandre
- Assiette de crevettes rose et bulots
- Corbeille du maraicher : légumes crus taillés accompagné de sauces variées

Le Chaud

- Tournedos de cabillaud grillé
- Blanquette de lotte au safran
- Epaule d'agneau confite au miel
- Pièce de filet de bœuf saignant
- Garniture au choix :
- Mousseline de pomme de terre aux herbes
- Wok de légumes croquant au soja
- Semoule fine aux fruits secs
- Tortellini à la crème de parmesan

Plateau de Fromages Affinés

(Pain aux noix, beurre de baratte, confiture de figues)

Desserts

- Macarons assortis
- Mini tarteline
- Finger explosion de chocolat
- Mini financiers
- Feuille à feuille crème vanillé
- Mini Paris Brest
- Cheesecake citron
- Assiette de fruits de saison

Servi avec 1/3 bouteille de vin et 1/3 eau (gazeuse et/ou plate) par personne, et Café

Choix commun et unique pour le plat chaud pour l'ensemble des convives

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération –
* Photo non contractuelle*

Brunch

59.00€ par personne - – Minimum 30 personnes

Automne-Hiver

Du 1^{er} octobre 2018 au 31 mars 2019

Petit-Déjeuner

- Corbeille du boulanger
- Céréales, confitures et miel
- Œufs brouillés
- Saucisses au veau et à la volaille, poitrine fumée, tomates aux herbes
- Veloute chaud de légumes de saison
- Accompagnement pain traditions
- Boissons : jus d'orange et pamplemousse, café, thé, chocolat, infusion

Fraicheurs de la Mer

- Assiette de fruits de mer
- Saumon façon Bellevue en ballotine
- Tarama rose et ses blinis
- Saumon mariné à l'aneth
- Assortiment de makis

Ardoises

- Ardoise de charcuteries
- Terrine de faisan aux giroles sur croûton

Buffets Froids

- Wrap crevettes et avocat épicé
- Club sandwich à la volaille
- Carpaccio de bœuf au citron vert et parmesan
- Salade de crevettes au citron vert
- Salade de chèvre frais marine à l'huile d'olive, figues séchées et viande des grisons
- Salade à l'italienne
- Verrines de lentilles au saté, œuf de caille
- Dips de légumes frais et leurs sauces

Plat chaud – Servi à l'assiette

Viande ou poisson du jour avec sa garniture de saison
Pour les enfants un Steak Haché et frites maison

Plateau de Fromage

Assortiment de fromages de nos régions

Gourmandises

- Farandole de douceurs
- Mini pancakes et leurs coulis de fruits
- Mini tartelettes fruitées
- Chouquettes sucrées
- Brioche façon pain perdu
- Mini beignets sucrés aux pommes
- Salade de fruits

Servi avec 1/3 bouteille de vin et 1/3 eau (gazeuse et/ou plate) par personne – * Photo non contractuelle



Buffet Sur le Pouce

54.00 € par personne –

Buffet debout – Minimum de 30 personnes

Automne-Hiver - du 1^{er} octobre 2018 au 31 mars 2019

Salades « Fraicheur » servies en verrine

Salade océane : tagliatelles de courgette, fromage blanc aux herbes, crevettes et saumon fumé

Salade bio : taboulé de céréales à l'asiatique, jeune épis de maïs et salade roquette

Niçoise de coquillettes : coquillettes, olives noires, thon à l'huile, parmesan, œuf de caille, caviar de tomate

Salade d'endives et magret de canard fumé au roquefort : endives, cœur de laitue, magret fumé noix, croustons, roquefort

L'assortiment de Charcuterie de Saint-Antoine

Charcuterie corse : coppa, lonzo, saucisson

Jambon italien

Rillettes de canard

Servi avec du beurre, cornichon et mini oignon au vinaigre

Nos Sandwichs-cocktail

Mini club à la chair de crabe

Wrap à la volaille, mayonnaise au curry

Bun's au chèvre frais et poivrons confits

Petites Bouchées Froides

Brochette de tomate et mozzarella au pesto

Gaspacho de concombre, menthe et féta

Carpaccio de bœuf, parmesan et citron vert

Tartare de daurade au gingembre confit

Les 3 Fromages de France sur Vannerie

Pain aux noix, beurre de baratte, confiture de figues

Nos Douceurs

Brochette de fruits frais

Macarons assorti

Financier à la noisette

Finger explosion de chocolat

Assortiment de tartelettes

Mini cœur coulant au chocolat et caramel beurre salé

Chou paris Brest

Assiette de fruits de saison

Servi avec 1/3 bouteille de vin et eau (gazeuse et/ou plate) par personne, et Café

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Vin et Fromage

34.00€ par personne, Buffet debout –

Buffet debout – Minimum de 30 personnes

Automne-Hiver - du 1^{er} octobre 2018 au 31 mars 2019

Panier de Crudités

Corbeille du maraîcher :

Légumes crus, taillés (Concombres, tomates cerise, choux fleurs, carottes, mini sucrines, poivrons)

& accompagnés de sauces (cocktail, fromage blanc aux fines herbes, Aioli)

Tourtes de Seigle

Jambon blanc à la moutarde de Meaux

Jambon de Bayonne aux cornichons

Volaille à la crème de curry

Buffet de Fromages de France

Large gamme de fromages de nos provinces

Présentés sur vanneries et paillasses.

Brie de Meaux, Camembert, Livarot, Pont l'Evêque...

Bleu d'Auvergne, Bleu de Bresse, Bleu des Causses....

Cantal, Comté, Tomme de Savoie...

Pains & Cie

Pain complet fariné, pain de campagne,

Pain de seigle aux noix, pain aux raisins

Pain aux 6 céréales,

Baguette aux graines de pavot, au sésame

Pain rond au cumin...

Beurre de baratte

Nos Douceurs d'Antan

Tartelette aux fruits de saison

Mini-Entremets

Eclair au café

Baba au vieux rhum ambré

Opéra « Classique »

Mille feuilles parfum vanille

Assiette de fruits de saison

Servi avec 1/3 bouteille de vin et 1/3 eau (gazeuse et/ou plate) par personne, et Café
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - * Photo non contractuelle*



Cocktail 5 Pièces

13.00 € par personne

Minimum 30 personnes

5 pièces salées

Pièces Salées Froides

Maki au saumon fumé, tartare de concombre
 Thon juste snaké au saté, gingembre confit
 Cube de polenta, jambon de pays et chantilly au pesto
 Mini chou au crabe et gingembre, mangue fraîche
 Tartare de daurade à la pomme verte
 Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de sésame
 Volaille fermière, réduction de balsamique et pétale rose
 Foie gras sur pain d'épices, mini poire et fleur de sel
 Saumon mariné, jus de concombre mentholé
 Rillettes de canard confit et pain noir
 Anguille fumée sur craquant, crème à l'aneth

Mini Brochettes Froides

Gambas et poireaux marinés à la citronnelle
 Tomate confite et mozzarella
 Courgette à l'Orientale, mousse de chèvre et tomate confite
 Pomme grenaille, confiture d'échalote et crevette grise
 Mini cabécou, magret fumé

Cocktails 8 Pièces

20.00 € par personne

Minimum de 30 personnes

5 pièces salées et 3 pièces chaudes

Pièces Salées Froides

Maki au saumon fumé, tartare de concombre
 Thon juste snaké au saté, gingembre confit
 Cube de polenta, jambon de pays et chantilly au pesto
 Mini chou au crabe et gingembre, mangue fraîche
 Tartare de daurade à la pomme verte
 Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de sésame
 Volaille fermière, réduction de balsamique et pétale rose
 Foie gras sur pain d'épices, mini poire et fleur de sel
 Saumon mariné, jus de concombre mentholé
 Rillettes de canard confit et pain noir
 Anguille fumée sur craquant, crème à l'aneth

Mini Brochettes Froides

Gambas et poireaux marinés à la citronnelle
 Tomate confite et mozzarella
 Courgette à l'Orientale, mousse de chèvre et tomate confite
 Pomme grenaille, confiture d'échalote et crevette grise
 Mini cabécou, magret fumé

Tendances Chaudes

Gambas en riz soufflé
 Tartelette du moment
 Croque-monsieur
 Brochette de volaille yakitori
 Brochette de bœuf au saté
 Mignonette de caille,
 Croustillant d'escargot de bourgogne
 Mini st jacques au beurre échiré
 Crevette en chemise de pomme de terre
 Mini hot dog
 Feuilleté de poitrine fumée et moutarde à l'ancienne

Pièce supplémentaire : 4.00 € par pièce par personne

Viande de bœuf d'origine CEE

Photo non contractuelle



Cocktail 12 Pièces

28.00 € par personne

Minimum 30 personnes

7 pièces salées, 3 pièces chaudes et 2 pièces sucrées

Pièces Salées Froides

Maki au saumon fumé, tartare de concombre
 Thon juste snaké au saté, gingembre confit
 Cube de polenta, jambon de pays et chantilly au pesto

Mini choux au crabe et gingembre, mangue fraîche
 Tartare de daurade à la pomme verte
 Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de sésame
 Volaille fermière, réduction de balsamique et pétale rose

Foie gras sur pain d'épices, mini poire et fleur de sel
 Saumon mariné, jus de concombre mentholé
 Rillettes de canard confit et pain noir
 Anguille fumée sur craquant, crème à l'aneth

Mini Brochettes Froides

Gambas et poireaux marinés à la citronnelle
 Tomate confite et mozzarella
 Courgette à l'Orientale, mousse de chèvre et tomate confite
 Pomme grenaille, confiture d'échalote et crevette grise
 Mini cabécou, magret fumé

Tendances Chaudes

Gambas en riz soufflé
 Tartelette du moment
 Croque-monsieur
 Brochette de volaille yakitori
 Brochette de bœuf au saté
 Mignonette de caille,
 Croustillant d'escargot de bourgogne
 Mini st jacques au beurre échié
 Crevette en chemise de pomme de terre
 Mini hot dog
 Feuilleté de poitrine fumée et moutarde à l'ancienne

Gourmandises

Mini clafouti aux fruits
 Palet chocolat et fleur de sel
 Cube intense passion
 Petite pâte de fruits poire /vanille
 Choux Paris Brest
 Tartelette carambar
 Macarons assortis
 Cheese cake citron vert
 Brochette de fruits frais et guimauve
 Mont Blanc
 Entremet au caramel
 Finger explosion de chocolat
 Tarte tatin
 Mille-feuille vanille /praliné
 Tartelette citron
 Caroline chocolat/café

*Pièce supplémentaire : 4.00 € par pièce par personne
 Viande de bœuf d'origine CEE
 Photo non contractuelle*



Nos Cocktails Déjeunatoires et Dîners

Cocktail 16 Pièces

42.00 € par personne

6 pièces salées + 6 pièces salées chaudes + 4 douceurs –
Minimum 30 personnes

Cocktail 18 Pièces

46.00 € par personne

7 pièces salées + 7 pièces salées chaudes + 4 douceurs –
Minimum 30 personnes

Cocktail 22 Pièces

54.00 € par personne

8 pièces salées + 8 pièces salées chaudes + 6 douceurs –
Minimum 30 personnes

Pièces Salées Froides

Maki au saumon fumé, tartare de concombre
Thon juste snaké au saté, gingembre confit
Cube de polenta, jambon de pays et chantilly au pesto
Mini chou au crabe et gingembre, mangue fraîche
Tartare de daurade à la pomme verte
Carpaccio de Saint Jacques à l'huile de sésame
Volaille fermière, réduction de balsamique et pétale rose
Foie gras sur pain d'épices, mini poire et fleur de sel
Saumon mariné, jus de concombre mentholé
Rillettes de canard confit et pain noir
Anguille fumée sur craquant, crème à l'aneth

Finger Sandwich

Parisien : jambon au torchon, comté, beurre à la noisette
Baltique : saumon fumé, Philadelphia, roquette
Fraiche' up : concombre, Philadelphia, roquette
L'indien : Poulet tandoori, iceberg et coriandre

Mini Pain Mignon

Mini bagel sésame, prawn cocktail
Mini navette pavot, thon au basilic en rémoulade
Mini navette, confiture de figues et coppa corse

Mini Brochettes Froides

Gambas et poireaux marinés à la citronnelle
Tomate confite et mozzarella
Courgette à l'Orientale, mousse de chèvre et tomate confite
Pomme grenaille, confiture d'échalote et crevette grise
Mini cabécou, magret fumé

Veloutés Froids

Velouté de panais et foie gras
Velouté de carotte, brunoise de radis
Bouillon thaï, citronnelle, gingembre et lait de coco

Crudités des 4 Saisons

Légumes crus, taillés (Concombre, tomate cerise, choux fleurs, carotte, radis, poivron)
Accompagnés d'une crème à la ciboulette

Tendances Chaudes

Gambas en riz soufflé
Tartelette du moment
Croque-monsieur
Brochette de volaille yakitori
Brochette de bœuf au saté*
Mignonette de caille,
Croustillant d'escargot de bourgogne
Mini st jacques au beurre échiré
Crevette en chemise de pomme de terre
Mini hot dog
Feuilleté de poitrine fumée et moutarde à l'ancienne

Gourmandises

Mini clafouti aux fruits
Palet chocolat et fleur de sel
Cube intense passion
Petite pâte de fruits poire /vanille
Choux Paris Brest
Tartelette carambar
Macarons assortis
Cheese cake citron vert
Brochette de fruits frais et guimauve
Mont Blanc
Entremet au caramel
Finger explosion de chocolat
Tarte tatin
Mille-feuille vanille /praliné
Tartelette citron
Caroline chocolat/café

Pièce supplémentaire : 4.00 € par pièce par personne

**Viande de bœuf d'origine française
Photo non contractuelle*



Nos Ateliers « Clin d'Œil » en complément de
 nos cocktails déjeunatoires et dînatoires *

Le Mareyeur

16.00 € per personne + 1 Chef à 190.00 €
 (un chef pour 50 personnes)
 6 pièces – minimum de 50 personnes

Chalut du Jour (sur glace) :

Les Fines de Claire n° 5
 Les Spéciales n° 3
 Paniers de Bulots

Paniers de petites crevettes grises
 Buissons de crevettes Bouquet (décortiquées)

Les pains

Pain de campagne, pain de seigle
 & autres accompagnements

Vinaigre à l'échalote, citron
 Mayonnaise, beurre ½ sel

Maître Fromager et Boulanger

13.00 € par personne + 1 Chef à 190.00 €
 (un chef pour 50 personnes)
 5 pièces – minimum de 50 personnes

Fromages de nos provinces présentés sur vannerie :

Brie de Meaux, Camembert, Livarot, Pont l'Evêque...
 Bleu d'Auvergne, Bleu de Bresse, Bleu des Causses...
 Cantal, Comté, Tomme de Savoie...
 Bouchon, Crottin de Chavignol, Saint-Maure,
 Rocamadour...
 Tête de Moine...
 Mosaïque de chèvres

Pains & Cie

Pain complet fariné, pain de campagne,
 Pain de seigle aux noix, pain aux raisins,
 Pain aux 6 céréales,
 Baguette aux graines de pavot, au sésame
 Pain rond au cumin...

& autres accompagnements

Fruits secs : abricots, dattes, figes et cerneaux de noix
 Raisins blancs et raisins noirs
 Beurre de baratte

Charcuterie de Saint-Antoine & Jambon à la Griffes

13.00 € par personne + 1 Chef à 190.00 €
 (un chef pour 50 personnes)
 5 pièces – minimum de 50 personnes

Les Rosaces de Saint-Antoine :

Andouille de Vire, Rosette de Lyon,
 Saucisse sèche, Saucisson à l'ail,
 Chorizo d'Espagne, Salami italien

Les corbeilles de mini-saucissons et mini-chorizos

Animation Chef au buffet

Jambons à la tranche : Jambon Serrano (12 mois)

Autres plaisirs

Jambon de Bayonne en bigoudis
 Petits cornets de viande des Grisons
 Pain de campagne aux rillettes de canard et magret fumé
 Pâté en croûte à la mousse de foie

Les pains

Pain de campagne, pain aux noix, pain aux olives,
 & autres accompagnements

Condiments : Olives marinées, cornichons et petits oignons
 blancs

Compote de figes et beurre de baratte

* Nos ateliers sont servis en complément d'un cocktail
 déjeunatoire ou dînatoire, et sont indissociables d'un
 cocktail de 16 pièces minimum par personne
 *Photo non Contractuelle



**Forfaits Boissons
Bar Complet & Open Bar**

Bar Complet Sans Champagne

17.00 € par personne

10 Cuvées St James blanc
 10 Cuvées St James rouge
 1 Whisky - 1 Gin - 1 Porto - 1 Martini- 1 Campari
 10 bouteilles (0.75l) de Perrier, 10 litres de jus de fruits, 10 litres de Cola/Tonic

Bar Complet Avec Champagne

23.00 € par personne

20 bouteilles de champagne
 1 Whisky - 1 Gin - 1 Porto - 1 Martini- 1 Campari
 10 Bouteilles (0.75l) de Perrier, 10 litres de jus de fruits, 10 litres de Cola/Tonic

Bar Complet Champagne et Vins

27.00 € par personne

20 bouteilles de champagne
 10 cuvée St James blanc
 10 cuvée St James rouge
 10 Bouteilles (0.75l) de Perrier, 10 litres de jus de fruits, 10 litres de Cola/Tonic

Bar Complet Champagne et Softs

29.00 € par personne

40 bouteilles de champagne
 10 Bouteilles (0.75l) de Perrier
 10 litres de jus de fruits
 10 litres de Cola/Tonic

Open Bar Sans Champagne

1 heure : 24.00 € par personne

2 heures : 36.00 € par personne

Whisky - Gin - Vodka - Ricard
 Kir - Porto - Campari - Martini
 Cuvée St James Rouge et Blanc
 Cola, tonic
 Jus de fruits - eaux minérales & Perrier

Open Bar Avec Champagne

1 heure : 34.00 € par personne

2 heures : 46.00 € par personne

Champagne - Whisky - Gin - Vodka - Ricard
 Kir - Porto - Campari - Martini
 Cuvée St James Rouge et Blanc
 Cola, tonic
 Jus de fruits - eaux minérales & Perrier

*Quantités Bar Complet calculées sur une base de 100 personnes confirmées

Des mélanges salés sont inclus dans les Bars Complets et les Open Bar

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - *Photo non Contractuelle