

Nos buffets

Buffet à 26 €/personne TCC

Plats et Salades

Palette de Saumon à l'Aneth
Pièce de Charolaise rôtie aux herbes
Terrine de St Jacques à la Citronnelle
Blanc de Volailles au Basilic
Rosette de Lyon et Salami
Melon et Jambon de Parme sur pique
Tomates parisiennes et Oeufs mimosas
Salade Toscane
Taboulé à la marocaine

Fromages

Brie de Meaux et Comté

Desserts:

Gâteau au Chocolat
Caprice exotique
Miroir aux Fruits Rouges
Pièce Montée en choux

Buffet à 31 €/personne TCC

Plats et Salades

Palette de Saumon à l'Aneth
Terrine de St Jacques à la Citronnelle
Pièce charolaise rôtie aux herbes
Blancs de Volailles au basilic
Rosette de Lyon et Salami
Melon et Jambon de Parme sur pique
Tomates parisiennes, œufs mimosas
Terrine de canard au poivre vert
Poivrons farcis
Salade Océane
Taboulé à la marocaine
Salade Toscane
Salade Piémontaise

Fromages

Brie de Meaux, Comté et Maroilles

Desserts:

Gâteau au Chocolat
Caprice exotique
Miroir aux Fruits Rouges
Pièce Montée en choux

Buffet à 36 €/personne TCC

Plats et Salades

Palette de Saumon à l'Aneth
Pièce charolaise rôtie aux herbes
Terrine de St Jacques aux Agrumes
Blancs de Volailles au basilic
Rosette de Lyon et Salami
Melon et Jambon de Parme sur pique
Tomates parisiennes, Oeufs mimosas
Terrine de canard au poivre vert
Poivrons farcis
Zéphyr de Filet de Sole (chaud)
Terrine de légumes
Pâté en croûte Lucullus
Longe de Porc Oscar
Salade Océane
Taboulé à la marocaine
Salade Toscane
Salade Piémontaise
Salade Printanière

Fromages

Brie de Meaux, Comté, Maroilles et Ste Maure

Desserts:

Gâteau au Chocolat
Caprice exotique
Miroir aux Fruits Rouges
Pièce Montée en choux
Brochettes de Fruits frais

Une prestation Buffet comprend:

Les eaux plates et gazeuses, le nappage du buffet et les serviettes en papier.

Les condiments : Sauce verte, Sauce Tartare, Mayonnaise, Cornichons, Moutarde, Beurre, Vinaigrette, Salade verte, Pain



PERSONNEL DE SERVICE
15 €/heure /serveur TCC



ACCORD METS-VINS
6 €/personne TCC

LOCATION
Vaisselles et Nappages



De 10 à 500 personnes
En livraison ou à emporter



Cocktails / Apéritifs



- Les Petits fours Salés

Les Canapés : 0,90 €/pièce TTC

Cajun de Volaille aux épices Louisiane
Jambon d'Auvergne sur pain aux Noix
Copenhague de Saumon fumé à l'Aneth
Rosette de Lyon
Le Végétarien (concombre, crevette, œuf de caille)
Cuillère au Surimi et Queues d'Écrevisses
Magret fumé

Les Navettes briochées : 0,90 €/pièce TTC

Mousse de Canard
Crabe à l'Aigre doux
Viande de Grison

Les Pains Surprises : 29 €/pain TTC

Rillettes Du Mans
Mousse de Thon aux Olives
Crème de Gorgonzola

Les Palettes de 35 Cornets : 30 €/palette TTC

Pita à la grecque
Poulet au Curry
Crème de Maroilles

Les Verrines salées: 1,30 €/pièce TTC

Jambon, Concombre et Vache qui rit
Farfalle Mozzarella/Basilic à la Toscane
Tartare de Haddock et lentilles
Soja, Asperge verte et crevette
Taboulé à la Marocaine
Guacamole et chorizo
Chèvre frais et Magret fumé
Jambon de Parme et Melon
Jambon de Parme et Foie Gras

Ateliers Plancha (Préparés devant les convives) :

Escalope de Foie Gras Poêlée	4,50€/pièce
Crevette en chemise de pomme de terre	3,00€/pièce
Saint Jacques lardées	4,50€/pièce
Mini Burger	2,80€/pièce
Queue de Gambas marinée au Citron	3,00€/pièce

Cocktails / Apéritifs

Les bouchées salées servies chaudes : 1 €/pièce TTC

Samoussa de légumes au Curry
Aumônière de crevettes
Brochette de Poulet au Gingembre
Nem de Canard
Crevette panée
Accras de Morue
Boulette d'Agneau à la Menthe
Corolle de Maroilles au Cumin
Gougère à l'Escargot de Bourgogne

- Les Petits fours Sucrés



Les mignardises : 0,90 €/pièce TTC

Éclairs	Financiers et Macarons
Opéras	Meringuettes
Tartelettes aux Fruits	Babas au Rhum

Les Verrines Sucrées : 1,20 €/pièce TTC

Brochettes de Fruits
Riz au lait
Panacotta à la Fraise
Crème aux Oeufs à la Vanille de Madagascar
Mousse Chocolat et Cannelle

- Les Apéritifs Maison

La Soupe Champenoise	35€/L
La Vodka Arrangée (Fraise Tagada ou Caramel)	40€/L
Le Rhum Arrangé (Vanille-Caramel)	40€/L
Le Mojito	40€/L



LA PRESTATION COCKTAIL AVEC SERVICE COMPREND

Les eaux plates et gazeuses
Jus de fruits, Coca-Cola
Le nappage du Buffet
Les vasques et glaçons
Les verres et coupes
Les serviettes en papier

Nos Menus

Menu à 40 €/personne TTC

Entrée

Trilogie de Saumon

Trou Normand

Sorbet au pétale de Rose et Soho

Plat

Gigolette de Volaille et sa farce fine de Canard, jus corsé à la Truffe,

Menu à 41 €/personne TTC

Entrée

Terrine de Canard
et sa confiture d'oignons

Trou Normand

Sorbet au Litchi et Soho

Plat

Soufflé de Sandre et St Jacques à l'Armoricaine et ses queues d'écrevisses

Menu à 53 €/personne TTC

Entrée

Ballotin de Foie Gras de Canard,
Chutney et Pain à la Figue

Trou Normand

Sorbet à l'Orange sanguine et Crémant d'Alsace

Plat

Zéphyr de Sole et St Jacques aux Morilles

Menu à 54 €/personne TTC

Entrée

Tartare de Thon à la Tahitienne

Trou Normand

Sorbet au Cassis, Téquila et Cointreau

Plat

Coeur de Filet de Veau à la Forestière



Pour tout type de menu



Tentations de Maitre Corbeau

Maroilles, Brie de Meaux, Comté et Salade croquante

Buffet de Douceurs:

Royal au chocolat, Caprice exotique à la passion,
Miroir aux Fruits rouges, Brochettes de Fruits frais,
Pièce montée (2 choux/personne)

Cafés et Thés et Mignardises