



# Pour vos banquets et réceptions

## Propositions de menus



### Entrées froides

- Saumon fumé d'Ecosse et son éventail .....
- Emincé de saumon cru mariné au citron vert .....
- Foie gras d'oie et sa confiture d'oignons - Toast .....
- Jambon de Parme - Poire confite - Melon en saison .....
- Terrine aux trois poissons de rivière .....
- Pâté en croûte aux divers condiments, gibier en saison .....
- Calice de scampis sauce rose .....
- Un demi homard de Bretagne en belle vue .....
- Mousse de canard au Porto .....
- Mousse de langoustines ou crabe .....

### Entrées chaudes

- Escalopes de turbotin aux petits légumes .....
- Filets de Saint-Pierre au coulis d'écrevisses .....
- Cassolette de coquilles Saint-Jacques au coulis de Homard .....
- Cassolette de scampis sauce crème au poivre vert - Ciboulettes .....
- Ailes de raie au beurre et câpres .....
- Espadon grillé sauces diverses .....
- Mille feuilles de ris de veau sauce madère .....
- Duo de cailles aux bigarreaux .....
- Un demi homard de Bretagne au parfum du dill .....

### Entremets

- Potages et veloutés divers .....
- Sorbets aux fruits frais divers .....

### Plats

- Magret de canard au vinaigre de framboises, ou au miel d'acacia, ou aux poires et figues fraîches .....
- Coquelet des Landes, sauces diverses, ou crème à l'estragon, ou à la bordelaise .....
- Longe de veau sauces crème diverses, archiduc ou au poivre vert .....
- Contre-filet de bœuf - Jardinière de légumes .....
- Gigotin d'agneau - Haricots verts, gratin dauphinois .....
- Pintadeau aux cerises .....
- Chevreuil, biches, marcassin, lièvre en saison .....

### Desserts

- De circonstances
- Glace chantilly ou pâtisseries .....

### Cafés - Vins divers

Pour toutes suggestions supplémentaires n'hésitez pas à nous demander.