

Exemple de dîner de Mariage

90 Invités (+25 enfants),
// Menu Buffet, à partir de 42 € (hors service, hors boissons) //

Apéritif

servi debout accompagné de 3 amuses-bouches (brochettes, verrines, cuillères)

Buffet d'entrées froides & chaudes (+animation)

La Mer

- Wok de Gambas « façon Thaï » (en animation)(ch)
- Coupe de Crevettes grises d'Ostende cocktail (fr)
- Riviera de Crabe, Mangue et oignon rouge (fr)
- Brandade de Morue glacée, sorbet à la tomate.(fr)
- Dodine de Truite rose, coulis d'herbes fraîches (fr)
- Huître en gelée d'eau de mer, julienne de légumes(fr)

La Terre

- Foie gras de canard poêlé aux griottes, pain Muesli (ch)(animation)
 - Pastilla de champignons des bois, coulis de persil plat (ch)
 - Briochine de foie gras de canard, compote mi figues mi raisin (fr)
 - Chaud-froid de Canard et zeste d'agrumes (fr)
 - Cône d'aspic Lapereau chantilly à la moutarde de Meaux (fr)
 - Carpaccio de Mignon fumé sur sablés de parmesan (fr)
 - Terrine de poireaux et queue de bœuf, sauce ravigote (fr)
 - Pressée de Tomates et chèvre frais, au Balsamique,
 - Velouté glacé de choux fleur, huile de truffe et noisette
 - Dôme de bavarois d'artichaut, coulis de poivron
 - Mosaïque de Tomates du jardin Mozzarella et Pistou
- Sauces et condiments

Pause fraîcheur

Servie à table

- Granité Soho, sorbet Rose et liqueur
 - Granité de Pomelos au champagne, crème et baies de cassis
 - Granité framboise, sorbet Basilic, liqueur ou crème de framboise
 - Granité fruit de la passion, copeaux de mangues et Passoa
 - Granité Limoncello, Sorbet lime et zestes confits
 - Granité Manzana, Sorbet pomme Chips de Granny Smith
- L'alcool qui accompagne la pause fraîcheur est toujours proposé jamais imposé

Plats au choix

servis au buffet (2 plats au choix)

- Pièce de Bœuf de race rôtie, Tatin d'échalotes et réduction de vin rouge (filet suppl. 2€)
- Désossée de volaille fermière farcie, Embeurrée de choux vert, risotto crémeux
- Dodine de pintadeau et magret fumé, champignons des bois millefeuille de pomme de terre
- Duo de Canard, Kriek cerise, Etuvée de légumes du potager et pommes amandines
- Blanc de Lotte bardé de lard, florilège de légumes de saison, jus de viande
- Matelote « Retour de pêche », fenouil au agrumes et crème safranée
- Dos de Morue fraîche en croûte d'herbes, asperges vertes et citron confit
- Filet de Daurade à la fleur de Thym, bouillon infusé au chorizo

Fromage

Servi au buffet : Plateaux de fromages AOC affinés,
Salade tendre, fruits secs et pains spéciaux

Buffet de dessert

vers 1 h servi avec café et/ou Vin

- Les Entremets Gourmands : 3 parfums au choix
- Délice Framboise ; Biscuit pistache, crème mousseline au Cointreau et framboises
- Fraîcheur Basilic et Citron vert ; Mousse au fromage blanc citronnée, fruits frais et biscuit Basilic
- Spéculoos ; Crousti- fondant au spéculoos, pailleté feuilletine.
- Chocolat ; Macaron aux noisettes grillées et mousse chocolat extra-bitter.
- Poire ; Biscuit au chocolat, mousse et morceaux de poires
- Douceur exotique ; Dacquoise Coco, bavaroise Mangue- Passion et fruits exotiques
- + Les Gourmandises : (suppl. 2 €)
- Paris-brest, Tiramisu à l'Amaretto, Macarons
- Les Tartes : Bourdaloue (Poires amandes), Citron meringué, Abricot à l'ancienne,
- Jockey aux fraises, Tarte Tatin aux Pomme
- Sélection de Crèmes brûlées : Chicorée, Carambar,
- Crèmes renversées au caramel, îles flottantes ...
- + Verrines
- Meringue et chocolat, comme un merveilleux
- Pana cota à la vanille marmelade d'ananas
- Soupe de fruits rouges et noirs, chantilly Pistache

Café

Forfait service en salle : 4 serveurs professionnels de 18h00 à 03h00 (9h)
Dressage des tables réalisé par vos soins

Menu enfant à 16 €

(entrée-plat-dessert) ou 13 € (plat-dessert)

- Ficelle picarde (champignons/jambon)
- Melon et Chiffonnade de jambon cru ou Saumon fumé et toasts
- Pizza jambon-fromage et salade tendre ou Blanc de volaille aux tagliatelles
- Saumon aux tagliatelles et petits légumes
- Moelleux au chocolat, crème anglaise ou Petit pot de glace vanille et sauce chocolat
- Dessert au buffet des adultes (supp 2 €)

Nappage 17/pièce
Serviette 1,50 €/pièce
Location de vaisselle & matériel de cuisine 9 €/pers

Forfait boissons par personne pour l'ensemble du repas à volonté 18 €/pers.
L'apéritif au choix : Open Bar (sauf Champagne)
Buffet entrées : Chardonnay Blanc et Rosé de Provence
Buffet plats : Vin rouge de la Vallée de la Loire (Bourgueil)
ou Beaujolais ou vin rouge de Bordeaux « château de Beaulieu »
Dessert : Vin Blanc moelleux
Café, Eau plate et gazeuse, jus de fruits et sodas

DAVID TACCOEN

e-mail: contact@leculinaire-davidtaccoen.com

26 route nationale - 62138 Auchy-les-Mines - Mobile: 06.60.99.14.68 - Fixe: 03.21.25.17.90 (messagerie)