

# S A V E U R S D U M O N D E

Avec ce buffet, notre chef Alban Metie vous initie aux richesses culinaires issues des quatre coins du Monde. (L'Ensemble des Buffets est Inclus)

## ITALIE

Les Antipasti de légumes Involtini grillés et farcis  
Beignets de Calamars à la Romaine, sauce tartare  
Assortiment de Pizza di pizzaïolo cuite au four  
Salade de Penne Rigate au Gorgonzola et Saumon  
Tomates Mozzarella Roquette al Pesto  
Forestière de Champignons Toscaba  
Friture de Gambas Limon

### Plat Chaud

Ravioles « Quatro Fromagi » au parmesan

## ANTILLES

Brochette de crevettes noix de coco  
Petits crabes farcis dorés au four  
Ficelle de patate douce  
Salade Antillaise aux pommes  
Samoussa au bœuf et volaille  
Aileron de volaille au Maïs  
Acras de Morue

### Plat Chaud

Colombo de Volaille façon Caraïbes

## ASIE

Assortiment de Sushis et Makis  
Panière de Nems Vietnamiens au Poulet, salade et menthe  
Salade de Soja aux pousses de Bambous  
Méli-mélo exotique aux crevettes sauce curry  
Rouleaux de Printemps aux crevettes et volaille  
Gambas Ming Pholiotés au jus de citron  
Salade Wakamé

### Plat Chaud

Minute de filet de Bœuf sauce Satay

# S A V E U R S D U M O N D E

## FRANCE

Toastinette de Chèvre Chaud et son Mesclun  
Saumon entier façon Bellevue et sa petite niçoise de légumes  
Méli-mélo d'écrevisses et avocats  
Salade de Pétoncles aux clémentines  
Animation en salle : Foie Gras de Canard sur toasts  
Œufs pochés et sa sauce cocktail aux baies roses  
Raclette Savoyarde et ses pommes fondantes  
Cascade de Saumon fumé Norvégien

### Plat Chaud

Poêlée de Saint-Jacques aux petits légumes, sauce safranée

## VARIETE DE FROMAGES AFFINES DE NOS PROVINCES

## DESSERTS

Buffet du Pâtissier : Tartes aux fruits du marché  
Macarons aux 6 parfums  
Fontaine de Chocolat et ses pics de fruits  
Cascade de Fruits frais de saison  
Profiteroles au chocolat chaud  
Dégustation de Glaces et Sorbets  
Assortiment Forain : tropézienne, canelé, beignets...  
  
Animation en salle : Gaufres à garnir de sucre glace, de confiture ou de Nutella  
  
Assortiment de mignardises  
Chou Praliné  
Financier au Chocolat  
Brochette de fruit frais  
Parfait Crème Chiboust  
Macaron de fruits rouges  
Crêpe aux pommes Caramélisées  
Crêpe chocolatée, infusion thé au Jasmin  
Contraste Abricot Pistache  
Délice Pomme Armagnac  
Mendiant au Chocolat  
Tartelette Citron  
Tartelette Kiwi  
Chou Coco  
Tiramisu

## BOISSONS

Vin (1 bouteille pour 3 personnes)  
Eaux minérales et Café

Avec ce buffet, notre chef Alban Metie vous propose de découvrir les spécialités gourmandes des régions françaises.

## ENTREES

Saumon entier façon Bellevue et sa petite niçoise de légumes

Ecrevisses sur lit de purée d'avocats

Salade de Saint-Jacques aux clémentines

Œufs pochés et sa sauce cocktail aux baies roses

Cascade de Pastrami et Brésola

Pyramide de Saumon Fumé au feu de bois

Tian de légumes marinés à la Provençale

Salade de tagliatelles au Saumon

Tomates Mozzarella Roquette al Pesto

Salade Antillaise aux crevettes

Marinade de Champignons aux herbes

Duo de salades marinées à la méditerranéenne

Animation en salle : Foie Gras de Canard sur toasts et ses Chutney

## ENTREES CHAUDES

Toastinette de Chèvre Chaud et son Mesclun

Petits crabes farcis dorés au four

Crevettes en cage de Pommes de terre

Craquant de Gambas aux noisettes

Briochon d'Escargot farci

Ficelle de patate douce

Acras de Morue

## PLATS CHAUDS

Carré d'Agneau rôti à la Française

Gratin de Pommes de terre à la Crème

Poêlée de Saint-Jacques et petits légumes

Traditionnel Filet de Bœuf zingara

Raclette Savoyarde Pommes de terre Vapeur

## VARIETE DE FROMAGES AFFINES DE NOS PROVINCES

### DESSERTS

Buffet du Pâtissier : Tartes aux fruits du marché

Macarons aux 6 parfums

Fontaine de Chocolat et ses pics de fruits

Cascade de Fruits frais de saison

Profiteroles au chocolat chaud

Dégustation de Glaces et Sorbets

Assortiment Forain : tropézienne, cannelé, beignets...

Animation en salle : Gaufres à garnir de sucre glace, de confiture ou de Nutella

### Assortiment de mignardises

Chou Praliné

Financier au Chocolat

Brochette de fruit frais

Parfait Crème Chiboust

Macaron de fruits rouges

Crêpe aux pommes Caramélisées

Crêpe chocolatée, infusion thé au Jasmin

Contraste Abricot Pistache

Délice Pomme Armagnac

Mendiant au Chocolat

Tartelette Citron

Tartelette Kiwi

Chou Coco

Tiramisu

### BOISSONS

Vin (1 bouteille pour 3 personnes)

Eaux minérales et Café

**MENU POUR GROUPES A PARTIR DE 100 PERSONNES****UNE ENTREE AU CHOIX**

- Tartare de Saint Jacques et pois cassés, crème de patates douces
- La double Trilogie : Trois saveurs de foie gras accompagné de leurs trois chutneys
- Croustillant aux trois Fromages dans son jardin de saison
- Délice de Crabe des neiges sur son lit d'écrevisses
- Cassolette de Ravioles de Royan et son effiloché de magret fumé
- Saumon fumé Norvégien, mousse légère à la betterave
- Feuilleté de Pétoncles et petits légumes, sauce Homardine
- Tarte fine tomate mozzarella, roquette et pesto

**UN PLAT AU CHOIX***Nos Poissons*

- Dos de Cabillaud, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, crème de poivron doux
- Saint-Jacques rôties, Julienne de légumes et risotto crémeux, Crèmeux de Langoustines
- Filet de Bar cuit à l'étouffé, fenouil, croquant de carottes et poireaux, crème d'oseilles et d'asperges

*Nos Viandes*

- Souris d'Agneau rôtie au jus de Thym, écrasé de pommes de terre et tomates rôties
- Grenadin de Veau, sauce soja et gingembre, Risotto aux champignons
- Suprême de Pintadeau sauce aux Morilles, Gratin dauphinois et petits légumes
- Filet de Bœuf grillé, Sauce Forestière, Pommes Maxim's en tartelette d'artichaut, tomate échalote
- Magret de Canard jus au miel et romarin, polenta crémeuse, tartelette de légumes

**UN DESSERT AU CHOIX**

- Gourmandise chocolat intense, crème praliné
- Tarte des demoiselles Tatin caramélisée, glace Vanille des Iles
- Gâteau moelleux au chocolat cœur tendre, glace caramel beurre salé
- Meringue aux fruits rouges frais, crème mascarpone, coulis fraise basilic
- Le palet caramel « Dulce de Leche », crème anglaise
- Tartare de Mangue et Ananas frais, sorbet Exotique
- Millecrêpes, crème fondante, coulis fruits de la passion
- Le merveilleux à la framboise, coulis de fruits rouges

**BOISSONS**

- Vin (1 bouteille pour 3 personnes)
- Eaux minérales et Café

Le choix du menu s'entend le même pour tous les convives  
Menu à définir 15 jours avant la manifestation

## MENU POUR GROUPES JUSQU'À 100 PERSONNES

### UNE ENTREE AU CHOIX

Tartare de Saint Jacques et pois cassés, crème de patates douces  
La double Trilogie : Trois saveurs de foie gras accompagné de leurs trois chutneys  
Croustillant aux trois Fromages dans son jardin de saison  
Cassolette de Ravioles de Royan et son effiloché de magret fumé  
Saumon fumé Norvégien, mousse légère à la betterave  
Déclinaison de tomates anciennes, mozzarella et basilic frais

### UN PLAT AU CHOIX

#### *Nos Poissons*

Dos de Cabillaud, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, crème de poivron doux  
Filet de Bar cuit à l'étouffé, fenouil, croquant de carottes et poireaux, crème d'oseilles et d'asperges

#### *Nos Viandes*

Souris d'Agneau rôtie au jus de Thym, écrasé de pommes de terre et tomates rôties  
Grenadin de Veau, sauce soja et gingembre, Risotto aux champignons  
Suprême de Pintadeau sauce aux Morilles, Gratin dauphinois et petits légumes  
Filet de Bœuf grillé, Sauce Forestière, Pommes Maxim's en tartelette d'artichaut, tomate échalote

### UN DESSERT AU CHOIX

Gourmandise chocolat intense, crème praliné  
Tarte des demoiselles Tatin caramélisée, glace Vanille des Iles  
Gâteau moelleux au chocolat cœur tendre, glace caramel beurre salé  
Meringue aux fruits rouges frais, crème mascarpone, coulis fraise basilic  
Tartare de Mangue et Ananas frais, sorbet Exotique  
Tiramisu, Recette traditionnelle à la liqueur d'amaretto

### BOISSONS

Vin (1 bouteille pour 3 personnes)  
Eaux minérales et Café

Le choix du menu s'entend le même pour tous les convives  
Menu à définir 15 jours avant la manifestation