



# CHÂTEAU DE LA RAPÉE

— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —

*By erisay*



# *Sommaire*

## ◆ *Menus et cocktails*

<i>Grande tradition</i>	3
<i>Saveur du château</i>	5
<i>Instant plaisir</i>	7
<i>Découverte partagée</i>	9
<i>Buffet froid lendemain de fête</i>	12
<i>Brunch de lendemain</i>	13
<i>Barbecue de lendemain</i>	14
<i>Forfait Vins</i>	15
<i>Prestation comprise et supplément</i>	16
<i>Animation culinaire salé et sucré</i>	17-20

# Grande Tradition



## ***La gastronomie en habit de prestige***

---

- Cocktail prestige
- Entrée et plat chaud servi à table

*Inclus :*

*Evian, Badoit (Bouteille en verre)*

*Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.*

*Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.*

---

*Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons*

---

*Pas de choix culinaire nécessaire sur vos pièces cocktail. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée à votre nombre de convives*

---

***Prix par personne assistant uniquement au cocktail :***

***18,00 TTC par personne***



## COCKTAIL 10 PIECES

### **4 PREDELICES VARIES**

*Une variété de :*

Dôme carotte cumin  
Madeleine au saumon fumé  
Fraîcheur d'asperge  
Caviar d'aubergine  
Sablé parmesan à l'italienne  
Opéra de foie gras aux cerises  
Caroline de thon rouge et wasabi  
Bœuf séché de gambret

### **5 FANTAISIES PRESTIGES**

*Pièces chaudes*

Beignet de calamar  
Jambonneau de caille farci  
Risotto aux cèpes  
Pépite de foie gras à la vanille et chutney d'ananas  
Acras de morue  
Bouchée d'escargot  
Croque Serrano aux deux basilics  
Grenaille nordique  
Pic de volaille aux épices rouges  
Pastilla de caille  
Gambas au charbon végétal

*Pièces froides*

Huître au caviar  
Cuillère de homard  
Langoustine au safran  
Pince mie pois gourmand et magret fumé  
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe  
Tartare de bœuf et œuf de caille poêlé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Verticale de foie gras et truffes  
Spirale de grison et Bresaola  
Gravlax de saumon betterave et perles de citron  
Saint-Jacques et poitrine aux saveurs Thai  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Kiwi et saumon fumé au sésame noir & blanc

### **1 FINGER EN PAIN SURPRISE**

*(Assortiment de 3 variétés)*

Saumon fumé  
Jambon de pays  
Brunoise de légumes

### **1 ANIMATION AU CHOIX**

*Valeur de 2 pièces par personne  
(suppl. 3,50 €)*

*Eemple :*

#### **Animation « Foie gras chaud et tartine »**

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.  
Foie gras poêlée au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes

#### **Animation « Grand Nord »**

Saumon fumé tranché devant les invités et servi avec œufs de saumon sur blinis ou pain grillé

# Grande Tradition



## REPAS

### **ENTRÉES FROIDES**

*1 entrée au choix*

Parfait de tourteau et son œuf crémeux

Marguerite de Saint-Jacques aux petits légumes

*(suppl. 2,50 €)*

Homard Saint-Jacques et gambas sur fraîcheur de légumes

Foie gras en trilogie (suppl. 3euros)

Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine) et sa sauce légère aux truffes

*(Suppl 3,00 €)*

Assiette duo saumon snacké et présent de foie gras aux écrevisses

Foie gras tomate basilic sucrine concombre et poivrons croquants

Duo de foie gras aux deux parfums

### **ENTRÉES CHAUDES**

*1 entrée à choisir*

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes *(Suppl. 3,00 €)*

Foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas

Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne

Saint-Jacques et pancetta au pamplemousse *(Suppl. 3,00 €)*

**OU**

### **PLAT CHAUD**

*1 plat au choix*

Jarret de veau confit aux petits légumes et servi dit « à la russe » (découpé en salle)

Charlotte d'agneau et son jus corsé

Magrets de caille à la crème de foie gras

*(Suppl. 2,00 €)*

Magret de canard aux poires et au miel d'acacia

Suprême de poularde aux cèpes

Fondant de veau et piccata de ris, sauce truffes *(Suppl. 3,00 €)*

**ET**

### **LÉGUMES**

*2 légumes à choisir*

Gratin dauphinois

Mousseline aux olives

Crêpe aux épinards

Fricassée de champignons sauvages

Soufflé de courgettes

Bayaldi de légumes du soleil

Risotto grains de pâtes aux petits légumes

Brochette de légumes

Tulipe de pomme de terre

Gaufre de pommes de terre et légumes croquants

**PLATEAU DE FROMAGES :**

6 sortes de fromage affinés notre maître fromager  
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une  
roue de brie)

**BUFFET DE DESSERTS**

7 desserts différents  
et  
1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline ‘ mini-éclairs variés et choux)  
ou wedding cake (suppl. de 2€/pers)

**Ou**

5 desserts différents  
Et 1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline ‘ mini-éclairs variés et  
choux) ou wedding cake (suppl. de 2€/pers)  
Et 1 animation Éclairs géants  
(café « brûlerie canon » - chocolat grand cru – citron yuzu et framboise fraîches –  
Streuzel caramel – brownies vanille)

**CAFÉ**

# Saveur du Château



## ***La gastronomie en habit de prestige***

- 
- Cocktail prestige
  - Entrée et plat chaud servi à table

### *Inclus :*

*Evian, Badoit (Bouteille en verre)*

*Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.*

*Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.*

---

*Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons*

---

*Pas de choix culinaire nécessaire sur vos pièces cocktail. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée à votre nombre de convives*

---

***Prix par personne assistant uniquement au cocktail :***  
***20,00 TTC par personne***



#### 4 PREDELICES VARIES

Une variété de :

Dôme carotte cumin

Madeleine au saumon fumé

Fraîcheur d'asperge

Caviar d'aubergine

Sablé parmesan à l'italienne

Opéra de fois gras aux cerises

Caroline de thon rouge et wasabi

Bœuf séché de gambret

#### 6 FANTAISIES PRESTIGES

*Pièces chaudes*

Beignet de calamar

Jambonneau de caille farci

Risotto aux cèpes

Pépité de foie gras à la vanille et chutney  
d'ananas

Acras de morue

Bouchée d'escargot

Croque Serrano aux deux basilics

Grenaille nordique

Pic de volaille aux épices rouges

Pastilla de caille

Gambas au charbon végétal

*Pièces froides*

Huître au caviar

Cuillère de homard

Langoustine au safran

Pince mie pois gourmand et magret fumé

Banderille d'artichaut mascarpone et  
truffe

Tartare de bœuf et œuf de caille poêlé

Fondant de black angus et légumes  
croquants

Verticale de foie gras et truffes

Spirale de grison et Bresaola

Gravlax de saumon betterave et perles de  
citron

Saint-Jacques et poitrine aux saveurs

Thaï

Poitrine de veau laquée et crumble  
d'oignons

Kiwi et saumon fumé au sésame noir &  
blanc

#### 2 FINGER EN PAIN SURPRISE

*(Assortiment de 3 variétés)*

Saumon fumé

Jambon de pays

Brunoise de légumes

#### 1 ANIMATION AU CHOIX

*Valeur de 2 pièces par personne  
(suppl. 3,50 €)*

*Exemple :*

##### **Animation « Foie gras chaud et tartine »**

Foie gras tartiné devant les invités et  
proposé avec du pain d'épices, pain  
de campagne et brioche, accompagné  
de confiture de figues, de gros sel et  
de poivre mignonnette.

Foie gras poêlée au buffet puis  
déglaçé au Sauternes et raisins  
macérés au Sauternes

##### **Animation « Grand Nord »**

Saumon fumé tranché devant les  
invités et servi avec œufs de saumon  
sur blinis ou pain grillé



# Saveur du Château



## REPAS

### MISE EN BOUCHE

*1 entrée miniature froide u choix*  
Marguerite de Saint-Jacques et sa  
fondue de légumes  
Fond d'artichaut à la royale (*Saint-  
Jacques, homard et langoustine*)  
Parfait de tourteau et son œuf crémeux  
Foie gras et confit en marché, et  
échalote fondante  
Saumon snacké aux graines de sésame

**OU**

*1 entrée miniature chaude au choix*  
Ravioles au dés de homard à la  
crème de Sauternes (*3/pers*)  
Turban de filet de sole et sa mousse  
de Saint-Jacques  
Filet de rouget grondin, soufflé de  
homard, sauce Champagne

### PLAT CHAUD

*1 plat au choix*  
Jarret de veau confit aux petits  
légumes et servi dit « à la russe »  
(découpé en salle)  
Charlotte d'agneau et son jus corsé  
Magrets de caille à la crème de foie  
gras (Suppl. 2,00 € )  
Magret de canard aux poires et au  
miel d'acacia  
Suprême de poularde aux cèpes  
Fondant de veau et piccata de ris,  
sauce truffes

**ET**

### LÉGUMES

*2 légumes à choisir*  
Gratin dauphinois  
Mousseline aux olives  
Crêpe aux épinards  
Fricassée de champignons sauvages  
Soufflé de courgettes  
Bayaldi de légumes du soleil  
Risotto grains de pâtes aux petits  
légumes  
Brochette de légumes  
Tulipe de pomme de terre  
Gaufre de pommes de terre et légumes  
croquants

### **PLATEAU DE FROMAGES :**

*6 sortes de fromage affinés notre maître fromager  
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une  
roue de brie)*

### **BUFFET DE DESSERTS**

7 desserts différents  
et  
1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline ‘ mini-éclairs variés et choux)  
ou weeding cake (suppl. de 2€/pers)

### **Ou**

5 desserts différents  
Et 1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline ‘ mini-éclairs variés et  
choux) ou weeding cake (suppl. de 2€/pers)  
Et 1 animation Éclairs géants  
*(café « brûlerie canon » - chocolat grand cru – citron yuzu et framboise fraîches –  
Streuzel caramel – brownies vanille)*

### **CAFÉ**

# Instant Plaisir



## *La gastronomie en habit de prestige*

---

-Cocktail prestige copieux

*Inclus :*

*Evian, Badoit (Bouteille en verre)*

*Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.*

*Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.*

---

*Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons*

---

*Pas de choix culinaire nécessaire sur vos pièces cocktail. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée à votre nombre de convives*

---

***Prix par personne assistant uniquement au cocktail :***

***21,00 TTC par personne***



#### 4 PREDELICES VARIES

Une variété de :

Dôme carotte cumin

Madeleine au saumon fumé

Fraîcheur d'asperge

Caviar d'aubergine

Sablé parmesan à l'italienne

Opéra de fois gras aux cerises

Caroline de thon rouge et wasabi

Bœuf séché de gambret

#### 9 FANTAISIES PRESTIGES

*Pièces chaudes*

Beignet de calamar

Jambonneau de caille farci

Risotto aux cèpes

Pépité de foie gras à la vanille et chutney d'ananas

Acras de morue

Bouchée d'escargot

Croque Serrano aux deux basilics

Grenaille nordique

Pic de volaille aux épices rouges

Pastilla de caille

Gambas au charbon végétal

*Pièces froides*

Huître au caviar

Cuillère de homard

Langoustine au safran

Pince mie pois gourmand et magret fumé

Banderille d'artichaut mascarpone et truffe

Tartare de bœuf et œuf de caille poêlé

Fondant de black angus et légumes croquants

Verticale de foie gras et truffes

Spirale de grison et Bresaola

Gravlax de saumon betterave et perles de citron

Saint-Jacques et poitrine aux saveurs Thai

Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons

Kiwi et saumon fumé au sésame noir & blanc

#### 1 FINGER EN PAIN SURPRISE

*(Assortiment de 3 variétés)*

Saumon fumé

Jambon de pays

Brunoise de légumes

#### 2 FRAÎCHEUR DE PITA

Le libanais (tomates, concombres, Coriandre, menthe, fromage blanc)

L'auvergnat (jambon, beurre et cornichons)

Le bagnat (œuf dur, mayonnaise, et thon blanc)

L'italien (tomate, mozzarella et basilic)

#### 1 ANIMATION AU CHOIX

*Valeur de 2 pièces par personne (suppl. 3,50 €)*

*Exemple :*

**Animation « Foie gras chaud et tartine »**

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.

Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes

**Animation « Grand Nord »**

Saumon fumé tranché devant les invités et servis avec œufs de saumon sur blinis ou pain grillé

# Instant Plaisir



## REPAS

### **PLAT CHAUD**

*1 plat au choix*

Jarret de veau confit aux petits légumes et servi dit « à la russe » (découpé en salle)

Charlotte d'agneau et son jus corsé

Magrets de caille à la crème de foie gras  
(suppl. 2,00 €)

Magret de canard aux poires et au miel  
d'acacia

Suprême de poularde aux cèpes

Cuisseau de cochon de lait braisé à  
l'ancienne (découpé en salle)

### **ET**

### **LÉGUMES**

*2 légumes à choisir*

Gratin dauphinois

Mousseline aux olives

Crêpe aux épinards

Purée aux truffes (Suppl. 3,00 €)

Pommes sautées provençales

Fricassée de champignons sauvages

Soufflé de courgettes

Bayaldi de légumes du soleil sur  
disque feuilleté

Risotto grains de pâtes aux petits  
légumes

Bouquetière de légumes

Gratin montfermeil

Brochette de légumes

Grenaille sautées aux herbes

Poêlée de girolles

Tatin de pomme de terre et artichaud

Tulipe de pommes de terre

Gaufre de pommes de terre et légumes  
croquants

**PLATEAU DE FROMAGES :**

6 sortes de fromage affinés notre maître fromager

*(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une roue de brie)*

**BUFFET DE DESSERTS**

7 desserts différents

et

1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline ‘ mini-éclairs variés et choux)  
ou wedding cake (suppl. de 2€/pers)

**Ou**

5 desserts différents

Et 1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline ‘ mini-éclairs variés et choux) ou wedding cake (suppl. de 2€/pers)

Et 1 animation Éclairs géants

*(café « brûlerie canon » - chocolat grand cru – citron yuzu et framboise fraîches –  
Streuzel caramel – brownies vanille)*

**CAFÉ**

# Découverte partagée



## ***La gastronomie en habit de prestige***

---

-Cocktail dinatoire

*Inclus :*

*Evian, Badoit (Bouteille en verre)*

*Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.*

*Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.*

---

*Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons*

---

*Pas de choix culinaire nécessaire sur vos pièces cocktail. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée à votre nombre de convives*

---

***Prix par personne assistant uniquement au cocktail :***

***18,00 TTC par personne***



## Première partie

### **3. PREDELICES VARIES**

Une variété de :

Dôme carotte cumin

Madeleine au saumon fumé

Fraîcheur d'asperge

Caviar d'aubergine

Sablé parmesan à l'italienne

Opéra de fois gras aux cerises

Caroline de thon rouge et wasabi

Bœuf séché de gambret

### **1 ANIMATION AU CHOIX**

*Valeur de 2 pièces par personne*

*(suppl. 3,50 €)*

*Exemple :*

#### **Animation « Foie gras chaud et tartine »**

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.

Foie gras poêlée au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes

#### **Animation « Grand Nord »**

Saumon fumé tranché devant les invités et servis avec œufs de saumon sur blinis ou pain grillé

### **2 FANTAISIES PRESTIGES CHAUDE**

*Pièces chaudes*

Beignet de calamar

Jambonneau de caille farci

Risotto aux cèpes

Pépite de foie gras à la vanille et chutney d'ananas

Acras de morue

Bouchée d'escargot

Croque Serrano aux deux basilics

Grenaille nordique

Pic de volaille aux épices rouges

Bonite au sésame

Pastilla de caille

Gambas au charbon végétal

### **1 FINGER EN PAIN SURPRISE**

*(Assortiment de 3 variétés)*

Saumon fumé

Jambon de pays

Brunoise de légumes

### **2 FRAÎCHEUR DE PITA**

Le libanais (*tomates, concombres, coriandre, menthe, fromage blanc*)

L'auvergnat (*jambon, beurre et cornichons*)

Le bagnat (*œuf dur, mayonnaise, et thon blanc*)

L'italien (*tomate, mozzarella et basilic*)



## Deuxième partie

### **3 FANTAISIE PRESTIGES FROIDES**

Huître au caviar  
Cuillère de homard  
Réglette de gaspacho Andalou  
Gravlax de saumon betterave et perles de citron  
Saint-Jacques et poitrine aux saveurs Thaï  
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons  
Kiwi et saumon fumé au sésame noir & blanc  
Tartare de bœuf et œuf de caille poêlé  
Fondant de black angus et légumes croquants  
Verticale de foie gras et truffes  
Spirale de grison et Bresaola  
Langoustine au safran  
Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné  
et pistou en verrine  
Caroline au pistou et artichaut barigoule  
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe  
Pince mie pois gourmand et magret fumé

### **1 MINI BURGER**

Le classique au bœuf  
Le végétale  
Le saumon  
Le canard confit

### **1 ANIMATION AU CHOIX**

*Valeur de 2 pièces par personne  
(suppl. 3,50 €)*

*Exemple :*

#### **Animation « Foie gras chaud et tratine »**

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.

Foie gras poêlée au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes

#### **Animation « Grand Nord »**

Saumon fumé tranché devant les invités et servis avec œufs de saumon sur blinis ou pain grillé

**ET**

**ET**

### **2 MINIS PLATS CHAUDS ET GARNITURE**

*Au choix*

Poularde aux cèpes  
Magrets de caille à la crème de foie gras  
Risotto Primavera  
Aiguillettes de canard aux poire et miel d'acacia  
Dôme de lieu aux coquillages  
Escalope de saumon braisé au champagne  
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (4 pièces par personne)  
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne  
Jarret de veau braisé à l'ancienne découpé au buffet en petites portions

*(Tous ces plats chauds sont prêts coupés et peuvent sans aucun problème se manger debout avec une petite fourchette uniquement)*

**PLATEAU DE FROMAGES :**

6 sortes de fromage affinés notre maître fromager  
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une  
roue de brie)

**BUFFET SUCRÉ**

Dont pièce montée en choux, ou en macarons, ou Caroline (*Minis éclairs  
variés et choux vanille*) ou wedding cake (*suppl. de 2€/pers*)

**FOURS FRAIS MAISON**

Pyramide cheese cake  
Tartelette aux fruits  
Caroline café  
Chou Grand Marnier  
Tartelette au chocolat  
Dôme lychees  
Snobinette framboise  
Snobinette pistache

**BROCHETTE DE FRUITS FRAIS**

*Sélection selon saison*

**VERRINES SUCRÉES**

Mini soupe de fruits rouges  
Mini crème brûlées  
Mini Panna cotta à la pistache  
Verrine crème café chocolat  
Délice exotique  
Tiramisu spéculos

**TARTELETTES VERTICALES**

Tarte citron meringuée  
Tarte fruits rouges  
Tarte chocolat

**ANIMATION « CRÊPES »**

Mini crêpes réalisées devant les invités et servies avec du sucre, du Nutella et  
des confitures

**CAFÉ**

# Buffet froid lendemain de fête



## **ASSORTIMENT DE 5 PIECES APERITIVES PAR PERSONNE**

### **ENTRÉES**

Panier de charcuteries  
Salade de caille aux champignons

### **PLATS FROIDS**

Saumon frais à la parisienne  
Pièce de bœuf

### **SALADE**

Salade de pâtes au basilic  
*Ou*  
Taboulé  
*Ou*  
Salade verte composé

### **FROMAGE**

Brie de Meaux

### **DESSERT**

Tartes de saison

### **CAFE**

---

#### ***Prestation comprises :***

*Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline*

*Service compris (mise en place, service de 13h00 à 16h30  
et rangement sur la base d'un serveur pour 40 personnes)*

*Nappe en tissu et serviette intissée de qualité.*

*Evian, Badoit (bouteille en verre), jus d'orange, jus de  
pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.*

*Pain, vin rouge et rosé*

*(1 bouteille pour 5 personnes)*



# Brunch du lendemain



Café, thé, lait, jus d'orange  
Accompagné de 2 mini-viennoiseries  
(Croissant, pain au chocolat, brioche, pain aux raisins)

Corbeille de fruits  
(Selon saison)

Quiche au saumon  
Omelette espagnole (Servie tiède)  
Pièces de bœuf froide  
Taboulé

Yaourt nature  
Roue de brie

Tartes de saison et cake

---

## ***Prestation comprises :***

*Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline*

*Service compris (mise en place, service de 11h00 à 15h30  
et rangement sur la base d'un serveur pour 40 personnes)*

*Nappe en tissu et serviette intissée de qualité.*

*Evian, Badoit (bouteille en verre), jus d'orange, jus de  
pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.*

*Pain, vin rouge et rosé*

*(1 bouteille pour 5 personnes)*

# Barbecue du lendemain



## **ASSORTIMENT DE 5 PIECES APERITIVES PAR PERSONNE**

### **ENTREES « BARBECUE »**

Terrine de la mer et sa sauce légère  
Citronnée  
Panier de charcuteries variées  
Tomate mozzarella

### **BARBECUE**

Demi-brochette de bœuf teriyaki  
Demi-brochette de poulet scandinave  
Saucisse au Comté et merguez maison

### **LEGUMES**

Riz pilaf et tomates provençales

### **FROMAGE**

Brie de Meaux

### **DESSERTS**

Tarte de saison

### **CAFE**

---

#### ***Prestation comprises :***

*Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline*

*Service compris (mise en place, service de 13h00 à  
16h30 et rangement sur la base d'un serveur pour 35  
personnes)*

*Nappe en tissu et serviette intissée de qualité.*

*Evian, Badoit (bouteille en verre), jus d'orange, jus de  
pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.*

*Pain, vin rouge et rosé*

*(1 bouteille pour 5 personnes)*



# Forfait Vins



*Les forfaits vins comprennent un service de vin à volonté du début de l'entrée à la fin du fromage. Les forfaits vins ne sont pas inclus pour un service toute la nuit.*

- **Vin blanc et vin rouge 4,40€**

A choisir : Chardonnay « Maison Ferraud »  
« Esprit de Bourgeois » Chavignol  
Macon Azé « Domaine Rochebin »  
Private Gallery Blanc

A choisir : Pinot noir « Maison Ferraud »  
Private Gallery Rouge  
Vin de pays des côtes de Gascogne  
« Cuvée Cafaggiolo »

- **Vin blanc et vin rouge 5,40€**

A choisir : Chardonnay « Maison Ferraud »  
« Esprit de Bourgeois » Chavignol  
Macon Azé « Domaine Rochebin »  
Private Gallery Blanc

A choisir : Coteaux-Bourguignons  
Bordeaux supérieur « Château de Camarsac vieille vignes »  
Bordeaux « Château des Bordes »

- **Champagne Louis de Sacy – Prix direct fournisseur 18,50€**  
(Voir flyer joint)

- **Alcool fort 25,00€ la bouteille**

Whisky  
Gin  
Vodka

# Prestation comprise et supplément



## **Prestations comprises dans nos menus (Tradition, saveur, plaisir et découverte)**

*(Hors menus pour lendemain de fête)*

Assiette en porcelaine blanche

Verrerie cristalline – couvert en inox Vieux Paris

Table et nappage de buffet (*damassé blanc*)

Décoration de buffet (*vase, plaque en verre, présentation sur ardoise, support de présentation en fer forgé, cube*)

Matériel de cuisine

Nappe et serviette en tissu blanc damassé

Mise en place de 3 heures

Service effectif durant 7 heures

*(Ex : de 18h00 à 1h00 du matin)*

Pain de fabrication artisanale

Café

Evian, Badoit (*bouteille en verre*), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté

Glace et glaçons à rafraîchir

## **Prestation en supplément**

Champagne Louis de Sacy – *Prix direct fournisseur*

Vins (Voir les forfait) si champagne et vin fourni par vos soins aucun droit de bouchon mais si enlèvement bouteilles de vins 50€.TTC

Si réception inférieure à 60 adultes, supplément maître d'hôtel 245€

Heure supplémentaire après 7h de service et non effectif 41€ par heure et par serveur

*(Ex : 80personnes de 1h à 4h du matin avec 3 serveurs soit 9h x 41€)*

Menu adolescent (*12/16 ans*) même menu que les adultes mais ½ tarif.

Menu enfant 14,5 € (*½ cocktail adulte, 3 mini burger et pomme de terre sautées et dessert des adultes*)

Menu prestataire 24,5€ (Entré, plat, dessert)

Des menus spéciaux-vous sont proposés :

Végétarien, végétalien, sans gluten, etc.

***Toutes nos prestations de menus sont complètement personnalisables***



# Animations culinaires salées



---

## « POMME DE TERRE CHAUDE »

– sup. 3,00€TTC/pers.

Rondelles de grenailles sautées, servies aux invités avec du foie gras, saumon fumé et sauces variées

---

## « FOIE GRAS SUR POMME DE TERRE CHAUDE ET TARTINE »

– sup. 3,00€TTC/pers.

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche.

Accompagné au choix de: confiture de figues, gros sel, et poivre mignonette.

Boule de foie gras servie sur rondelle de pomme de terre chaude.

---

## « LES TARTINES »

–sup. 3,00€TTC/pers.

4 pains variés présentés en panier et tartinés devant les invités en fonction de leur goût: Ficelle aux olives et tapenade – Pain aux noix, chèvre frais et ciboulette – Pain de sègle, tartare de poissons fins et citron jaune – Pain d'épices et copeaux de foie gras.

---

## « LES RAVIOLES »

– Sup.3,80€TTC/pers.

Quadratino à la Ricotta sautés au buffet devant les convives. Accompagnés d'une sauce au Gorgonzola, sauce tomate, basilic et parmesan.

---

## « BANC D'HUÎTRES DE COURSEULLES SUR MER »

– Sup. 4,00€TTC/pers.

Ouvertes devant vos invités et servies avec pain de seigle, citron, vinaigre à l'échalote et beurre.

---

## « GRAND NORD »

– Sup.3,00€TTC/pers

Saumon fumé tranché devant les invités et servis avec des œufs de saumon sur blinis ou pain grillé.

---

## « SUSHI MAKI« \*

– Sup 5,80€TTC/pers.

Présentation de sushis et découpe de makis devant les invités.

---

## « VIETNAMIEN« \*

– Sup. 5,80€TTC/pers

Présentation des produits vapeurs en feuille de riz et proposé avec sauce pimentée.

---

## «BARBE À PAPA AU FOIE GRAS»

– Sup. 3,50€TTC/pers.

Sucettes de foie gras entourées de barbe à papa devant les invités

---

## « ŒUF D'AUTRUCHE »

–Sup. 3,50€TTC/Pers.

Œuf d'autruche à la coque posé sur un petit support et proposé avec des

mouillettes géantes trempées puis coupées par notre maître d'hôtel.

Mouillettes tartinées au beurre de baratte fermier demi-sel

*Option avec lamelles de truffes*

5,50€TTC/pers.)

---

## « CARPACCIO DE SAINT-JACQUES »

– Sup.4,00€TTC/pers.

Noix de Saint-Jacques détaillées en tranches devant les convives, agrémentées d'huile de truffe et d'éclats de truffes.

---

## « MOZZARELLA »

– Sup. 3,00€TTC/pers.

Trois sortes de mozzarellan présentées en vase :

-Marinée au basilic

-Mariné au piment d'Espelette

-Fumée

Découpées au buffet devant les convives et services sur une croustille de pain grillé.

---

## « LE SERRANO »

– Sup. 3,00€TTC/pers.

Jambon Serrano taillé en copeaux devant les invités et servi sur petite tranche de pain grillé avec morceaux de tomates sèches à l'Italienne

---

## « PARMIGIANO REGGIANO »

– Sup. 3,50€TTC/pers.

Pennettes poêlées au beurre et flambées devant les invités.

Elles sont ensuite versées très chaudes dans la roue de parmesan creusée,

permettant ainsi au fromage de fondre.

Servi dans une petite cassolette en



# Animations poêlées



## « GAUFRETTE DE POMME DE TERRE »

– Sup. 3,00€TTC/pers.

Réalisées avec de superbes gaufriers, les gaufres sont découpées devant vos convives et assorties d'une crème aux crustacés, de morceaux de homard, ou d'une crème légère à la ciboulette

## « L'ALCHIMIE DU FUMAGE »\*

– Sup. 4,50€TTC/pers.

Animation dégageant un peu de fumée. Gravlax de saumon et magrets snackés, avec un effet visuel surprenant et un parfum instantané, les mets sont fumés au buffet sous cloche de verre devant vos convives.

Les volutes de fumées attirent votre regard, et le fumage minute exhale de subtiles saveurs en bouche.

## « OS A MOELLE »

Sup. 3,50€TTC/pers.

Os à moelle grillés devant vos convives sur une véritable plancha électrique, proposés avec de la fleur de sel sur écrasé de pomme de terre charlotte ou écrasé de carottes, servis sur de la baguette de campagne.

## « FOIE GRAS CHAUD ET TARTINÉ »

– Sup.4,00€TTC/pers.

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, du pain de campagne et de la brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonette. Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

## « TEPPANYAKI »

– Sup. 3,50 TTC/pers.

Queues de gambas flambées et sautées devant les invités.

## « GAMBAS PINA COLADA »

– Sup. 3,50€ TTC/pers.

Queues de gambas poêlées avec des dés d'ananas frais, coco râpé et flambées au rhum blanc.

## « SAINT-JACQUES POÊLÉES EN PERSILLADE »

– Sup. 3,50€TTC/pers.

Noix de Saint-Jacques finement aillées, persillées et poêlées devant les convives.

## « SAINT-JACQUES À LA PLANCHA »\*

–Sup. 4,50€TTC/pers.

Saint-Jacques détaillées et snackées devant vos convives sur plaque vitrocéramique, puis agrémentées d'huile de truffe.

## « PLANCHA »\*

–Sup. 4,50€TTC/pers

1 plancha (1,8kWh) pour 60 pers

Mini-brochettes de poulet mariné scandinave et mini-brochettes de bœuf convives sur une véritable plancha électrique.

*Les animations avec \*généreront un supplément.*

*Valeur 2 pièces/pers.*

### **Conditions spéciales pour les animations :**

*Ces animations sont fixées sur une base minimum de 80 personnes.*

*Ces buffets sont servis en supplément par rapport au cocktail et représentent 2 pièces par personne.*

*Toutefois, ils ne peuvent être retenus en remplacement de 2 pièces du cocktail.*

*Certaines animations ne sont pas réalisables dans tous les lieux de réception. (Ex: gaz interdit dans certaines salles).*

### **Animations poêlées :**

*Ces animations ne peuvent se faire qu'en extérieur ou sous abri aéré (Dans tous les cas pas dans une salle fermée), car celles-ci génèrent de la fumée.*

# Animations sucrées



---

## « FONDUE AU CHOCOLAT »

– Sup. 3,80€TTC/pers.

Brochette de fruits – Banane flambée – Profiteroles

---

## « FONTAINE GÉANTE À CHOCOLAT »

– Sup. 610,00€ TTC sur la base de 100 personnes.

Inclus dans la location de la fontaine Cascade de chocolat proposée avec cube de brioche, brochette de fruits frais et Chamallow (valeur 1,5 pièces/ pers.)

---

## « FRUITS MIXÉS »

– Sup. 3,50€TTC/pers.

Fruits frais mixés devant les invités et proposés avec du Rhum, Vodka, Gin, Malibu ou nature.

---

## « CRÊPES »

– Sup. 3,50€TTC/pers

Minis crêpes réalisées devant les invités et servies avec du sucre, du Nutella® et confitures.

---

## « TARTELETTE »

– Sup. 3,50€TTC/pers

Fond de tartelette garni avec crème vanille, framboise, ou mangue, agrémenté de fruits frais aux goûts de vos convives (*Fruits selon saison, framboises, fraises, ananas, kiwi*)

---

## « LES SUCETTES AU CRAQUANT DE FRUIT »

– Sup. 3,50€TTC/pers.

Sucette de moelleux au chocolat trempé dans un glaçage vanille et roulée à la demande dans des chips de banane et de framboise.

---

## « LES GAUFRES DE MAMIE »

– Sup. 3,50€TTC/pers.

Réalisées avec de superbes gaufriers, les gaufres de Mamie sont proposées avec une crème vanille, des fruits frais, du sucre glace, du Nutella®, ou du sirop d'érable.

---

## « ÉCLAIRS GÉANTS »

– Sup. 3,50€TTC/pers.

Présentation sur buffet de 5 éclairs aux parfums différents (Chocolat grand cru - Streuzel caramel – Brownies vanille - Café « brûlerie Caron » – Citron yuzu et framboises fraîches), découpés en petite portions par un maître d'hôtel en fonction du choix de chaque convive.

---

## « COOKIE BAR »

– Sup. 3,50€TTC/pers.

Différentes variétés de cookies proposés avec une garniture pochée devant les convives. Une crème à l'orange, une crème à la framboise, ou une émulsion de chocolat blanc.

---

## « MY CUP CAKE »

– Sup. 4,00€TTC/pers

Mini cup-cake variés et glaçage à la demande des convives avec des couleurs acidulées et multicolores.

---

## « ANIMATIONS CHURROS »

– Sup. 3,00€TTC/pers.

Animation dégageant un peu de fumée  
*Petits Churos réalisés au buffet (sans friture) et proposés avec du sucre glace ou dans une verrine de sauce au chocolat aux éclats de noisette.*

---

## « PIZZA AU CHOCOLAT »

Sup. 3,50€TTC/pers

La pizza revisitée en sucrée, présentée et découpée devant vos convives.

Pizza « candy » (pâte à tartiner, grenade, raisin, fruits secs caramélisés)

Pizza « fruits aux chocolats » (chocolat, pommes, fruits, banane..)

---

## « CANDY BAR »

– Sup. 4,50€TTC/pers

Une multitude de bonbons multicolores, aux couleurs acidulées. Ou le « candy barman » constitue des mini-brochette à la demande de vos convives.

---

# Animation sucrées poêlées



## « CRÊPES SUZETTE »

– Sup. 4,50€TTC/pers.

Véritables crêpes Suzette trempées dans le jus d'orange frais et flambées au Grand-Marnier.

## « FRUITS POÊLÉS »

– Sup. 4,50€TTC/pers.

Fruits poêlés et flambés au rhum devant les invités et servis dans une coupelle avec une crème glacée à la vanille.

---

*Les animations avec \* généreront un supplément.*

*Valeur 2 pièces/pers.*

### **Conditions spéciales pour les animations :**

*Ces animations sont fixées sur une base minimum de 80 personnes.*

*Ces buffets sont servis en supplément par rapport au cocktail et représentent 2 pièces par personne.*

*Toutefois, ils ne peuvent être retenus en remplacement de 2 pièces du cocktail.*

*Certaines animations ne sont pas réalisables dans tous les lieux de réception. (Ex: gaz interdit dans certaines salles).*

### **Animations poêlées :**

*Ces animations ne peuvent se faire qu'en extérieur ou sous abri aéré (Dans tous les cas pas dans une salle fermée), car celles-ci génèrent de la fumée.*

## Tarif prix de vente



<i>Grande tradition</i>	<i>82€ TTC</i>
<i>Saveur du château</i>	<i>92€ TTC</i>
<i>Instant plaisir</i>	<i>90€ TTC</i>
<i>Découverte partagée</i>	<i>65€ TTC</i>
<i>Buffet froid lendemain de fête</i>	<i>32€ TTC</i>
<i>Brunch de lendemain</i>	<i>36€ TTC</i>
<i>Barbecue de lendemain</i>	<i>32€ TTC</i>



*Eriscay* | RÉCEPTIONS

