

Food 2019 2020 Book Automne-hiver



Cuisiniers
& Grandes
Maisons
by GL events

Naviguez facilement en cliquant sur les



ICÔNES



Better Food for a Better World

En France, 25%* de l'empreinte carbone provient de ce que nous mettons dans nos assiettes, c'est pourquoi nos Chefs usent de leur savoir-faire pour rester en phase avec leurs valeurs : une cuisine de qualité, respectueuse et pour tous.

Better Food for a Better World définit notre vision de la restauration d'aujourd'hui, inspirée du meilleur d'hier et de demain. Ce programme scelle notre engagement en définissant les priorités sur lesquelles nous menons des actions concrètes, pour vraiment changer les choses... sans se raconter de salades.

Goûteux

*Parce que mieux manger pour changer le monde ne relève pas du rêve mais du bon goût.
Saveurs power !*

Sain

Mieux manger c'est aussi choisir le meilleur pour sa santé. Nos services sont garantis 0 plastique et les produits bio sont mis à l'honneur.

Saisonnier

Rien n'est meilleur qu'un produit de saison et nous le savons. Nous sélectionnons pour vous des produits pour lesquels c'est le moment de briller !

Respectueux

Nos producteurs sont sélectionnés pour leur respect des produits, de l'environnement et des gens. De notre côté nous revalorisons tous nos bio déchets et n'utilisons que des produits d'entretiens éco-responsables.

Authentique

La cuisine est faite de secrets échangés, d'inspirations croisées et de caractères bien trempés. Pour la perpétuer nous ne choisissons que des passionnés qui vous transmettent le goût du vrai.

Fun

Nous pensons que la sauce prend mieux avec un grain de folie. Nos Chefs sont en perpétuelle recherche d'innovation pour faire du « Show devant », entre régal des sens et expérience insolite.

* Selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (étude parue le 25/02/19)



Better Food for a Better World

En plus de ces engagements nous sommes particulièrement sensibles à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Aujourd'hui et dans diverses industries, d'importantes quantités de nourritures propres à la consommation sont jetées, et pourtant de nombreuses solutions existent. C'est pourquoi nous proposons à nos clients le contrat « *BF for BW* » pour s'engager ensemble à travers deux actions :

- Juste production :

Nous usons de notre expérience dans la restauration événementielle pour accompagner nos clients et leur conseiller les offres et quantités les plus adaptées à leurs besoins. Ces efforts nous permettent aujourd'hui d'obtenir une juste production (95%).

- Don alimentaire :

En cas de surplus nous favorisons le don à des associations. Notre partenariat avec *Linkee* nous permet de redonner les éventuels excédents de nourriture afin qu'ils soient mis à disposition d'associations dans les deux heures suivant l'événement. Cette action solidaire a un impact sur deux niveaux :

- Eco-impact : Réduction des déchets alimentaires dont le traitement aurait été polluant
- Impact social : Des associations partenaires bénéficient de repas variés, équilibrés et de qualité à offrir à des personnes dans le besoin

linkee



ACCUEIL



Portrait du Chef

Véritable passionné de gastronomie, cela fait près de 40 ans que le Chef Yves DEFONTAINE exerce dans l'univers des métiers de bouche. Après avoir suivi une formation en cuisine puis pâtisserie en France, il s'expatrie en Belgique où il devient rapidement Chef de cuisine du restaurant Saint Bernard à Knokke où il obtient la distinction de 2 toques au Gault & Millau. Son parcours l'amène ensuite à Bruxelles, où il officie 7 ans à la tête des cuisines de l'Hôtel Montgomery, 5 étoiles à Bruxelles et membre des « Leading Hotels of the World ». En recherche de nouveaux défis, il poursuit sa carrière dans la cuisine événementielle et traiteur. Après avoir redressé un restaurant & boutique à Namur, il devient Chef de cuisine traiteur pour Mahieu, grande pâtisserie artisanale belge puis dirige Les Halles Gourmandes : un projet novateur qui regroupe cinq grandes Maisons de la gastronomie belge sous un concept de « Halles à la française ».



Fort de sa capacité à gérer des projets culinaires ambitieux allié à sa technique et son expérience de la grande cuisine, il rejoint le Traiteur Loriers qui intervient sur des événements tels que les Jeux Olympiques, Cosnavera ou Bocuse d'Or et qui est également le traiteur attitré du Palais Royal. En tant que Directeur de Cuisine, il y développe notamment le label bio et la marque du Chef Veyrat.

Au sein du groupe GL events, il rejoint Paris et devient le Chef Exécutif de la Maison de la Mutualité. À son expérience riche et variée s'ajoute une passion pour les voyages et les cuisines du monde. On devine d'ailleurs son amour pour la cuisine fusion asiatique à travers ses menus. En parallèle, il incarne plus que tout la cuisine vraie, basée sur le respect des saisons et aime particulièrement cuisiner les légumes à qui il donne une place de choix dans ses créations.

Sommaire

Accueils & pauses café

5 / VOIR

Ambiance Réception & Cocktails

- Boissons non incluses -

9 / VOIR

Les boissons

18 / VOIR

Ambiance Déjeuner – Dîner Networking

- Boissons incluses -

21 / VOIR

Ateliers Culinaires

29 / VOIR

Autour de la Table

34 / VOIR

Soirées cocktails showcase

40 / VOIR



Accueils & Pauses café

Accueil ou Pause-café simple

8,50€ HT / convive* - 7,00€ HT / convive en gobelet recyclable

Café thermos et thés

Eaux minérales

Jus de fruits frais (2 variétés)

Accueil café viennoiseries

10,50€ HT / convive* - 9,00€ HT / convive en gobelet recyclable

2 mini viennoiseries (sélection du Chef)

Café thermos et thés

Eaux minérales

Jus de fruits frais (2 variétés)

Pause-café gourmande

10,50€ HT / convive* - 9,00€ HT / convive en gobelet recyclable

2 mignardises (sélection du Chef)

Café thermos et thés

Eaux minérales

Jus de fruits frais (2 variétés)

*Service en vaisselle porcelaine

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base de 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 50 convives.



SOMMAIRE



Accueil ou Pause Nespresso simple

9,50€ HT / convive* - 8,00€ HT / convive en gobelet recyclable

Café Nespresso et thés

Eaux minérales

Jus de fruits frais (2 variétés)

Accueil Nespresso viennoiseries

11,50€ HT / convive* - 10,00€ HT / convive en gobelet recyclable

2 mini viennoiseries (sélection du Chef)

Café Nespresso et thés

Eaux minérales

Jus de fruits frais (2 variétés)

Pause Nespresso gourmande

11,50€ HT / convive* - 10,00€ HT / convive en gobelet recyclable

2 mignardises (sélection du Chef)

Café Nespresso et thés

Eaux minérales

Jus de fruits frais (2 variétés)

*Service en vaisselle porcelaine

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base de 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 50 convives.



SOMMAIRE



Petit déjeuner continental

24,00€ HT / convive

2 mini viennoiseries (sélection du Chef)

1 petit pain

Beurre confiture

1 brochette de fruit

Café thermos et thés

Eaux minérales

Jus de fruits frais (2 variétés)

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition du mobilier sur une base de 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 35 convives.



SOMMAIRE





Ambiance

réception
& cocktails

I. Accueillir / Clôturer un événement

3 feuilletés

11,00€ HT / convive – 15,00€ HT / convive avec coupe de champagne

La sélection des 3 feuilletés du Chef

ATTENTION, DANS CETTE FORMULE LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUSES.

POUR VOTRE COMMANDE DE BOISSONS MERCI DE VOUS REPORTER À LA SECTION « LES BOISSONS » PAGE 18.

3 pièces (4 variétés)

14,00€ HT / convive – 18,00€ HT / convive avec coupe de champagne

Lasagne de rillettes de saumon

Pomme verte foie gras

Ivoire de volaille Orléanaise au sarrasin

Massif de Chioggia et confettis de légumes

ATTENTION, DANS CETTE FORMULE LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUSES.

POUR VOTRE COMMANDE DE BOISSONS MERCI DE VOUS REPORTER À LA SECTION « LES BOISSONS » PAGE 18.

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base de 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 50 convives. Toute modification de la composition du cocktail est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les cocktails sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



5 pièces salées (6 variétés)

18,50€ HT / convive – 23,50€ HT / convive avec coupe de champagne

Lasagne de rillettes de saumon

St Jacques, carotte, thé Sancha du Palais des Thés

Pomme verte foie gras

Ivoire de volaille Orléanaise au sarrasin

Massif de Chioggia et confettis de légumes

Millefeuille de Butternut & prune UME

ATTENTION, DANS CETTE FORMULE LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUSES.

POUR VOTRE COMMANDE DE BOISSONS MERCI DE VOUS REPORTER À LA SECTION « LES BOISSONS » PAGE 18.

5 pièces salées – sucrées

18,50€ HT / convive – 23,50€ HT / convive avec coupe de champagne

3 PIÈCES SALÉES (4 VARIÉTÉS)

Ivoire de volaille Orléanaise au sarrasin

Massif de Chioggia et confettis de légumes

Millefeuille de Butternut & prune UME

Lasagne de rillettes de saumon

2 PIÈCES SUCRÉES (3 VARIÉTÉS)

Craquant marron mandarine Impériale

Carré chocolathé

Chou craquant cassis myrtille

ATTENTION, DANS CETTE FORMULE LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUSES.

POUR VOTRE COMMANDE DE BOISSONS MERCI DE VOUS REPORTER À LA SECTION « LES BOISSONS » PAGE 18.

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base de 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 50 convives. Toute modification de la composition du cocktail est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les cocktails sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



5 pièces sucrées

18,50€ HT / convive – 23,50€ HT / personne avec coupe de champagne

Craquant marron mandarine Impériale

Carré chocolathé

Chou craquant cassis myrtille

Brochettine de litchi, feuille de menthe et datte

Vanille Noisette Caramel

ATTENTION, DANS CETTE FORMULE LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUSES.

POUR VOTRE COMMANDE DE BOISSONS MERCI DE VOUS REPORTER À LA SECTION « LES BOISSONS » PAGE 18.

8 pièces

25,00€ HT / convive

5 PIÈCES FROIDES (6 VARIÉTÉS)

Lasagne de rillettes de saumon

St Jacques, carotte, thé Sancha du Palais des Thés

Pomme verte foie gras

Ivoire de volaille Orléanaise au sarrasin

Massif de Chioggia et confettis de légumes

Millefeuille de Butternut & prune UME

3 PIÈCES SUCRÉES (4 VARIÉTÉS)

Craquant marron mandarine Impériale

Carré chocolathé

Chou craquant cassis myrtille

Brochettine de litchi, feuille de menthe et datte

ATTENTION, DANS CETTE FORMULE LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUSES.

POUR VOTRE COMMANDE DE BOISSONS MERCI DE VOUS REPORTER À LA SECTION « LES BOISSONS » PAGE 18.

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base de 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 50 convives. Toute modification de la composition du cocktail est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les cocktails sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



II. Cocktail avant un déjeuner ou dîner

10 pièces

30,00€ HT / convive

7 PIÈCES FROIDES

Lasagne de rillettes de saumon
St Jacques, carotte, thé Sancha du Palais des Thés
Pomme verte foie gras
Ivoire de volaille Orléanaise au sarrasin
Massif de Chioggia et confettis de légumes
Millefeuille de Butternut & prune UME
Chouchou tomate

3 PIÈCES SUCRÉES (4 VARIÉTÉS)

Craquant marron mandarine Impériale
Carré chocolathé
Chou craquant cassis myrtille
Brochettine de litchi, feuille de menthe et datte

12 pièces

34,00€ HT / convive

6 PIÈCES FROIDES

Lasagne de rillettes de saumon
St Jacques, carotte, thé Sancha du Palais des Thés
Pomme verte foie gras
Ivoire de volaille Orléanaise au sarrasin
Massif de Chioggia et confettis de légumes
Millefeuille de Butternut & prune UME

2 PIÈCES CHAUDES

Douceur aux girolles et endives
Assortiment de cromesquis

4 PIÈCES SUCRÉES (6 VARIÉTÉS)

Vanille Noisette Caramel
Citron Yuzu
Kiwi Estragon
Carré chocolathé
Chou craquant cassis myrtille
Brochettine de litchi, feuille de menthe et datte

ATTENTION, DANS CETTE FORMULE LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUSES. POUR VOTRE COMMANDE DE BOISSONS MERCI DE VOUS REPORTER À LA SECTION « LES BOISSONS » PAGE 18.

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base d'une heure de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 50 convives. Toute modification de la composition du cocktail est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les cocktails sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



15 pièces

41,50€ HT / convive

6 PIÈCES FROIDES

Lasagne de rillettes de saumon

St Jacques, carotte, thé Sancha du Palais des Thés

Pomme verte foie gras

Ivoire de volaille Orléanaise au sarrasin

Massif de Chioggia et confettis de légumes

Millefeuille de Butternut & prune UME

1 PIÈCE CHAUDE

Douceur aux girolles et endives

2 DWICHES VALEUR 4 PIÈCES

Buns Rolls salade de haricots verts et crème Madras curry, roastbeef à la fleur de sel

Fougasse aux cèpes, compotée d'oignons au jus de betteraves

4 PIÈCES SUCRÉES (6 VARIÉTÉS)

Vanille Noisette Caramel

Citron Yuzu

Kiwi Estragon

Carré chocolaté

Chou craquant cassis myrtille

Brochetton de litchi, feuille de menthe et datte

ATTENTION, DANS CETTE FORMULE LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUSES.

POUR VOTRE COMMANDE DE BOISSONS MERCI DE VOUS REPORTER À LA SECTION « LES BOISSONS » PAGE 18.

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base d'une heure de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 40 convives. Toute modification de la composition du cocktail est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les cocktails sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



III. Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

20 pièces 1

55,00€ HT / convive avec café et thés

8 PIÈCES FROIDES

Lasagne de rillettes de saumon
St Jacques, carotte, thé Sancha du Palais des Thés
Pomme verte foie gras
Ivoire de volaille Orléanaise au sarrasin
Massif de Chioggia et confettis de légumes
Millefeuille de Butternut & prune UME
Chouchou tomate
Rouleau de printemps de volaille & gingembre confit

1 PIÈCE CHAUDE

Douceur aux girolles et endives

1 DWICH VALEUR 2 PIÈCES (2 VARIÉTÉS)

Buns Rolls salade de haricots verts et crème Madras curry, roastbeef à la fleur de sel
Fougasse aux cèpes, compotée d'oignons au jus de betteraves

1 PLAT CHAUD VALEUR 3 PIÈCES (2 VARIÉTÉS)

Strozzapreti à la jour de bœuf confite
Poule au pot à l'ancienne

4 PIÈCES SUCRÉES (6 VARIÉTÉS)

Vanille Noisette Caramel
Citron Yuzu
Kiwi Estragon
Carré chocolaté
Chou craquant cassis myrtille
Brochettine de litchi, feuille de menthe et dattes

20 pièces 2

55,00€ HT / convive avec café et thés

8 PIÈCES FROIDES

Pince de foie gras de canard, chutney de figue en feuille de pomme
Millefeuille de veau et cèpes
Inspiration d'un barchocolat yuzu et citron caviar
Carpaccio de poulpe, carotte jaune et aïoli
Toupie en duo de betterave
Trompe l'œil nougat fromager
Larme de Rutabaga, fraîcheur de légumes
Duo de saumon aux saveurs des îles

1 PIÈCE CHAUDE

Assortiment de cromesquis

1 DWICH VALEUR 2 PIÈCES (2 VARIÉTÉS)

Buns roll, féta, crème de sésame et moutarde frisée
Rouleau de printemps, canard laqué et soja croquant

1 PLAT CHAUD VALEUR 3 PIÈCES (2 VARIÉTÉS)

Carbonade à la bière « La Rosée de B »
Fricassée de champignons et fèves, œuf poché et crème de grana padano

4 PIÈCES SUCRÉES (6 VARIÉTÉS)

Craquant marron mandarine Impériale
Tarte de citron vert au gingembre confit et ananas
Riz pop ganache mousseuse de chocolat taïnor
Chou Manjari & amande
Gourmandise de banane
Brochettine de kiwi pruneaux

ATTENTION, DANS CETTE FORMULE LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUSES. POUR VOTRE COMMANDE DE BOISSONS MERCI DE VOUS REPORTER À LA SECTION « LES BOISSONS » PAGE 18.

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base d'une heure et 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 30 convives. Toute modification de la composition du cocktail est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les cocktails sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



III. Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

24 pièces 1

68,50€ HT / convive avec café et thés

8 PIÈCES FROIDES

Lasagne de rillettes de saumon
St Jacques, carotte, thé Sancha du Palais des Thés
Pomme verte foie gras
Ivoire de volaille Orléanaise au sarrasin
Massif de Chioggia et confettis de légumes
Millefeuille de Butternut & prune UME
Chouchou tomate
Rouleau de printemps de volaille & gingembre confit

1 PIÈCE CHAUDE

Douceur aux girolles et endives

1 DWICH VALEUR 2 PIÈCES (2 VARIÉTÉS)

Buns Rolls salade de haricots verts et crème Madras curry, roastbeef à la fleur de sel
Fougasse aux cèpes, compotée d'oignons au jus de betteraves

1 PLAT CHAUD VALEUR 3 PIÈCES (2 VARIÉTÉS)

Strozzapreti à la jour de bœuf confite
Poule au pot à l'ancienne

1 ATELIER CULINAIRE SALÉ VALEUR 4 PIÈCES

Suprême de volaille à la fleur de sel, grenailles au cantal

4 PIÈCES SUCRÉES (6 VARIÉTÉS)

Vanille Noisette Caramel
Citron Yuzu
Kiwi Estragon
Carré chocolathé
Chou craquant cassis myrtille
Brochettine de litchi, feuille de menthe et datte

ATTENTION, DANS CETTE FORMULE LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUSES. POUR VOTRE COMMANDE DE BOISSONS MERCI DE VOUS REPORTER À LA SECTION « LES BOISSONS » PAGE 18.

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base d'une heure et 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 30 convives. Toute modification de la composition du cocktail est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les cocktails sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



III. Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

24 pièces 2

68,50€ HT / convive avec café et thés

8 PIÈCES FROIDES

Pince de foie gras de canard, chutney de figue en feuille de pomme
Millefeuille de veau et cèpes
Inspiration d'un barchocolat yuzu et citron caviar
Carpaccio de poulpe, carotte jaune et aïoli
Toupie en duo de betterave
Trompe l'œil nougat fromager
Larme de Rutabaga, fraîcheur de légumes
Duo de saumon aux saveurs des îles

1 PIÈCE CHAUDE

Assortiment de cromesquis

1 DWICH VALEUR 2 PIÈCES (2 VARIÉTÉS)

Buns roll, féta, crème de sésame et moutarde frisée
Rouleau de printemps, canard laqué et soja croquant

1 PLAT CHAUD VALEUR 3 PIÈCES (2 VARIÉTÉS)

Carbonade à la bière « La Rosée de B »
Fricassée de champignons et fèves, œuf poché et crème de grana padano

1 ATELIER CULINAIRE SALÉ VALEUR 4 PIÈCES

Berkel Parme, pure mortadelle ou bœuf fumé

4 PIÈCES SUCRÉES (6 VARIÉTÉS)

Craquant marron mandarine Impériale
Tarte de citron vert au gingembre confit et ananas
Riz pop ganache mousseuse de chocolat taïnor
Chou Manjari & amande
Gourmandise de banane
Brochettine de kiwi pruneaux

ATTENTION, DANS CETTE FORMULE LES BOISSONS NE SONT PAS INCLUSES. POUR VOTRE COMMANDE DE BOISSONS MERCI DE VOUS REPORTER À LA SECTION « LES BOISSONS » PAGE 18.

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base d'une heure et 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 30 convives. Toute modification de la composition du cocktail est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les cocktails sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



A close-up photograph of a bar tray. On the left is a tall, copper-colored shaker. In the center is a tall glass filled with a yellow-orange drink, ice, and a slice of citrus. In the foreground is a shorter, faceted glass containing a green drink with ice and a sprig of mint. The tray is set on a wooden surface.

Les boissons



SOMMAIRE



Sélection de notre sommelier

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Vittel, Perrier fines bulles,
jus de fruits de la Maison Alain MILLIAT (3 variétés)

VINS

Vin Blanc & Vin Rouge selon la sélection de notre sommelier*

CHAMPAGNES

Champagne Vranken de la Maison Pommery

ALCOOLS

Gin, Vodka, Whisky & Rhum

BIÈRES

Assortiment de bières en bouteilles provenant d'une microbrasserie française

Jus de fruits méthode artisanale de la Maison Alain MILLIAT

Depuis 1997, la Maison MILLIAT collabore avec une soixantaine de sommeliers des Relais & Châteaux pour la création d'une collection de jus, nectars et confitures d'une qualité exceptionnelle. Déguster les jus et nectars d'Alain MILLIAT, c'est l'engagement de retrouver le goût et le plaisir des fruits en respectant leurs nuances.

Vins sélectionnés par notre sommelier

Nous ne défendons que des récoltants indépendants ne produisant que des micros cuvées ou de petites quantités de bouteilles et dont le dévouement à leur terroir et leur savoir-faire garantissent leur survie. Nous représentons leurs qualités sur votre table et sommes intransigeants sur leurs régularités.

*Tous nos vins sont sélectionnés par notre sommelier qui met à l'honneur les récoltants dont le dévouement à leur terroir et leur savoir-faire garantissent leur réussite. Chaque forfait boisson doit être impérativement accompagné d'une formule de restauration. Votre personnel est d'un serveur pour 75 personnes. le volume du forfait boisson doit être identique à celui de l'offre cocktail.



SOMMAIRE



FORFAIT (en € / convive)	1H	2H	3H	4H	5H	6H	7H
Softs	9,50	12,50	15,50	18,50	21,50	24,50	27,50
Vins & Softs	14,50	18,50	22,50	26,50	30,50	34,50	38,50
Champagne & Softs	18,50	24,50	30,50	36,50	42,50	48,50	54,50
Alcools & Softs	25,00	32,00	39,00	46,00	53,00	60,00	67,00
Bières & Softs	15,50	19,50	23,50	27,50	31,50	35,50	39,50
Champagne, Vins & Softs	22,00	29,00	36,00	43,00	50,00	57,00	64,00
Vins, Bières & Softs	18,50	24,50	30,50	36,50	42,50	48,50	54,50
Alcools, Vins & Softs	27,00	35,00	43,00	51,00	59,00	67,00	75,00
Champagne, Vins, Alcools & Softs	29,00	37,00	45,00	53,00	61,00	69,00	77,00
Champagne, Bières, Alcools & Softs	29,00	37,00	45,00	53,00	61,00	69,00	77,00



Ambiance
Déjeuner
—
Dîner
Networking

« En toute simplicité »

63,00€ HT / convive avec eaux minérales, vins, café et thés

Cette formule est proposée en version assise : supplément 15,00€ HT / convive

L'ANIMATION ENTRÉE 1 PART / CONVIVE (1 CHOIX)

Pâté de canard en croûte aux fruits moelleux, pickles maison

Terrine de « Houdan » oignons des Cévennes confits sur toasts grillés

Darphin à la planche, crème d'Isigny façon charcutière (servi chaud)

L'ENTRÉE SUR BUFFET 1 PART / CONVIVE (3 CHOIX)

Tarte au flan « façon quiche », oignons confits aux blettes

Aspic d'œuf bio, véritable « jambon de Paris »

Œuf mollet, salade de mâche, vinaigrette grenadine (week)

Eau de concombre aux baies noires, infusion de « criste marine » et noix de pétoncle

Légumes racines en sandwich végétal

L'ANIMATION TARTINE 1 PART / CONVIVE (2 CHOIX)

Tartine tourte de chez « Kayser », tomate basilic sardine (découpe en salle)

Tartine à la cervelle de canut

Tartine de seigle, quasi de veau à la rhubarbe

Focaccia géante, tian de légumes grillés, houmous à l'huile de sésame, roquette et oignon frit (découpe en salle)

LE POTAGE OU BOUILLON 1 PART / CONVIVE SUR BUFFET (2 CHOIX)

Bouillon carotte, topinambours, céleri rave

Bouillon panais, noix, mousse des bois

Bouillon aux deux céleris et Poiret

Bouillon maraîcher au quinoa et choux cavalier

Gratiné à l'oignon et au Paniri

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 150 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base deux heures de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 40 convives. Toute modification de la composition du cocktail est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les cocktails sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



L'ANIMATION PIÈCE CHAUDE 1 PART / CONVIVE (1 CHOIX)

Noix de Saint-Jacques au poivre de Timut, beurre de mangue thaï

Céleri maraîchère en croûte de sel

Huitre de cancale au barbecue, crème aigrette

LA PIÈCE CHAUDE EN PASSAGE PLATEAU (2 CHOIX)

Queue de lieu fumé servi façon « Fish and Chips »

Omelette à la pomme charlotte façon tortillas (pilas)

Emietté de canard à la coriandre, palet d'artichaut, jus perlé

Mignon de veau, viennoise de cèpes, jus de persil

Mousseline de pomme de terre au beurre d'algue, celle d'agneau et jus perlé

Moelleux de jeunes poireaux à l'herbe curry, crémeux de radis noir

Billy-By de bouchots (selon saison)

Poireaux brulés au beurre de dashi, sashimi de thon rouge, sauce tataki

L'ANIMATION PLAT CHAUD 1 PART / CONVIVE (1 CHOIX)

Infusion iodée d'amandes au naturel, fricassée de pommes de terre au beurre de baratte

Faux filet à la fleur de sel, petites grenailles au Cantal « AOC »

Truite en coulibiac, beurre nantais

Crêpe soufflée à la « Fourme d'Ambert »

Pot au feu à la moelle, pickles de cerises

Ballotine de volaille de grain aux châtaignes, crème de potimarron

« OPTION » +6,00€ HT / convive

ANIMATION DESSERT 1 PART / CONVIVE (2 CHOIX)

Barbecue de banane Plantin

Gaufre de Liège

LES PIÈCES DESSERT 1 PART / CONVIVE SUR BUFFET (3 CHOIX)

Crème renversée de butternut au lait de coco

Lentilles du puy confites, gelée de petit muguet et gingembre frais

Pomme-poire, lait ribot, « gavotte bretonne »

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 150 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base deux heures de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 30 convives. Toute modification de la composition du cocktail est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les cocktails sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.

Mutunomie 1

59,00€ HT / convive avec eaux minérales, vins, café et thés

Cette formule est proposée en version assise : supplément 15,00€ HT / convive

LES SALADES 1,5 PART / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Œuf mollet, salade de cornes de gatte sauce aigrette, feuille de saumon fumé

Saladine folle, gelée verveine à la noisette, ganache de foie gras, fruits et légumes

Crème de cèpes au topinambour, croûtons de brioche au parfum de truffe

LES SANDWICHS 1,5 / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Bun Rolls, salade de haricots verts et crème de curry Madras, roastbeef à la fleur de sel

Fougasse aux cèpes, compotée d'oignons au jus de betterave

Boule Bretzel, crème de comté fleuri, moutarde à l'ancienne et pomme acidulée

LA TARTELETTE 1 / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Tartelette aux herbes, betterave fumée et magret de canard croustillant

Tartelette chantilly de carotte des sables, tartare d'algue au gingembre confit et coriandre fraîche

LA PIÈCE CHAUDE 1 PART / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Douceur de girolles et endives

Assortiment de cromesquis

LE POTAGE OU BOUILLON 1 PART / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Crème de topinambour, essence de noisettes grillées

Bouillon maraîcher au quinoa et choux cavalier

LE PLAT CHAUD EN BOITE ÉPICÉA (3 VARIÉTÉS)

Strozzapreti à la joue de bœuf confite

Fricassée de champignons et fèves, œuf poché et crème de Grana Padano

Poule au pot à l'ancienne

LES DESSERTS 1,5 PART / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Baba long, coulis chocolat noir, crème verveine citron vert

Pomme-poire, lait ribot, « gavotte bretonne »

Fleur de lait au citron vert, coulis de poire d'automne

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base d'une heure et 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 30 convives. Toute modification de la composition du cocktail est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les cocktails sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



Mutunomie 2

59,00€ HT / convive avec eaux minérales, vins, café et thés

Cette formule est proposée en version assise : supplément 15,00€ HT / convive

LES SALADES 1,5 PART / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Caviar d'aubergine, gelée de roquette et pignons de pin torréfiés

Rillettes de cabillaud au romarin

Tatare de pourpre végétal, espuma framboises

LES SANDWICHES 1,5 / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Buns roll, féta, crème de sésame et moutarde frisée

Rouleau de printemps, canard laqué et soja croquant

Rolls aux œufs et prosciutto

LA TARTELETTE 1 / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Tartelette tarama de chèvre et truite fumée, pickles de radis rose

Tartelette au foie gras et gruë de cacao

LA PIÈCE CHAUDE 1 PART / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Gambas marinées

Brochette de volaille aux épices

LE POTAGE OU BOUILLON 1 PART / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Soupe de courge, écume de réglisse

Bouillon de panais, noix, mousse des bois

LE PLAT CHAUD EN BOITE ÉPICÉA (3 VARIÉTÉS)

Shop suey vietnamien

Moelleux de jeunes poireaux aux herbes curry, crémeux de radis noir

Carbonade à la bière "La Brasserie Fondamentale"

LES DESSERTS 1,5 PART / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Lentilles du puy confites, gelée de petit muguet et gingembre frais

Pot de crème à la courge Butternut et zestes d'orange

Chocahuettes

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base d'une heure et 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 30 convives. Toute modification de la composition du cocktail est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les cocktails sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



Mutunomie avec atelier culinaire froid

63,50€ HT / convive avec eaux minérales, vins, café et thés

Cette formule est proposée en version assise : supplément 15,00€ HT / convive

LES SALADES 1,5 PART / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Œuf mollet, salade de cornes de gatte sauce aigrette, feuille de saumon fumé

Saladine folle, gelée verveine à la noisette, ganache de foie gras, fruits et légumes

Crème de cèpes au topinambour, croûtons de brioche au parfum de truffe

L'ATELIER CULINAIRE FROID (1 CHOIX)

Espuma de Buffalo, tartare de framboise et betteraves

Tataki de Bœuf, fraîcheur de pak soy au sésame grillé

Ile flottante de carottes des sables au curry, graines croustillantes

LES SANDWICHES 1,5 / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Bun Rolls, salade de haricots verts et crème de curry Madras, roastbeef à la fleur de sel

Fougasse aux cèpes, compotée d'oignons au jus de betterave

Boule Bretzel, crème de comté fleuri, moutarde à l'ancienne et pomme acidulée

LA TARTELETTE 1 / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Tartelette aux herbes, betterave fumée et magret de canard croustillant

Tartelette chantilly de carotte des sables, tartare d'algue au gingembre confit et coriandre fraîche

LA PIÈCE CHAUDE 1 PART / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Douceur de girolles et endives

Assortiment de cromesquis

LE POTAGE OU BOUILLON 1 PART / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Crème de topinambour, essence de noisettes grillées

Bouillon maraîcher au quinoa et choux cavalier

LE PLAT CHAUD EN BOÎTE ÉPICÉA (3 VARIÉTÉS)

Strozzapreti à la joue de bœuf confite

Fricassée de champignons et fèves, œuf poché et crème de Grana Padano

Poule au pot à l'ancienne

LES DESSERTS 1,5 PART / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Baba long, coulis chocolat noir, crème verveine citron vert

Pomme-poire, lait ribot, « gavotte bretonne »

Fleur de lait au citron vert, coulis de poire d'automne

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base d'une heure et 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 30 convives. Toute modification de la composition du cocktail est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les cocktails sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



Mutunomie avec atelier culinaire chaud

64,50€ HT / convive avec eaux minérales, vins, café et thés

Cette formule est proposée en version assise : supplément 15,00€ HT / convive

LES SALADES 1,5 PART / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Œuf mollet, salade de cornes de gatte sauce aigrette, feuille de saumon fumé

Saladine folle, gelée verveine à la noisette, ganache de foie gras, fruits et légumes

Crème de cèpes au topinambour, croûtons de brioche au parfum de truffe

LES SANDWICHES 1,5 / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Bun Rolls, salade de haricots verts et crème de curry Madras, roastbeef à la fleur de sel

Fougasse aux cèpes, compotée d'oignons au jus de betterave

Boule Bretzel, crème de comté fleuri, moutarde à l'ancienne et pomme acidulée

LA TARTELETTE 1 / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Tartelette aux herbes, betterave fumée et magret de canard croustillant

Tartelette chantilly de carotte des sables, tartare d'algue au gingembre confit et coriandre fraîche

LA PIÈCE CHAUDE 1 PART / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Douceur de girolles et endives

Assortiment de cromesquis

LE POTAGE OU BOUILLON 1 PART / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Crème de topinambour, essence de noisettes grillées

Bouillon maraîcher au quinoa et choux cavalier

LE PLAT CHAUD EN BOITE ÉPICÉA (3 VARIÉTÉS)

Strozzapreti à la joue de bœuf confite

Fricassée de champignons et fèves, œuf poché et crème de Grana Padano

Poule au pot à l'ancienne

L'ATELIER CULINAIRE CHAUD (1 CHOIX)

Risotto d'épeautre, tomate fumée, chantilly de persil plat

Tartare de veau « aller-retour », pomme maxime

Perle de lieu à l'estragon, nage de crustacés, asperge verte

LES DESSERTS 1,5 PART / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Baba long, coulis chocolat noir, crème verveine citron vert

Pomme-poire, lait ribot, « gavotte bretonne »

Fleur de lait au citron vert, coulis de poire d'automne

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base d'une heure et 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 30 convives. Toute modification de la composition du cocktail est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les cocktails sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



Mutunomie avec atelier culinaire sucré

63,50€ HT / convive avec eaux minérales, vins, café et thés

Cette formule est proposée en version assise : supplément 15,00€ HT / convive

LES SALADES 1,5 PART / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Œuf mollet, salade de cornes de gatte sauce aigrette, feuille de saumon fumé

Saladine folle, gelée verveine à la noisette, ganache de foie gras, fruits et légumes

Crème de cèpes au topinambour, croûtons de brioche au parfum de truffe

LES SANDWICHS 1,5 / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Bun Rolls, salade de haricots verts et crème de curry Madras, roastbeef à la fleur de sel

Fougasse aux cèpes, compotée d'oignons au jus de betterave

Boule Bretzel, crème de comté fleuri, moutarde à l'ancienne et pomme acidulée

LA TARTELETTE 1 / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Tartelette aux herbes, betterave fumée et magret de canard croustillant

Tartelette chantilly de carotte des sables, tartare de d'algue au gingembre confit et coriandre fraîche

LA PIÈCE CHAUDE 1 PART / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Douceur de girolles et endives

Assortiment de cromesquis

LE POTAGE OU BOUILLON 1 / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Crème de topinambour, essence de noisettes grillées

Bouillon maraîcher au quinoa et choux cavalier

LE PLAT CHAUD EN BOITE ÉPICÉA (3 VARIÉTÉS)

Strozzapreti à la joue de bœuf confite

Fricassée de champignons et fèves, œuf poché et crème de Grana Padano

Poule au pot à l'ancienne

L'ATELIER CULINAIRE SUCRÉ (1 CHOIX)

Gaufre Liégeoise, crème végétale chantilly, sucre ou crème chocolat

Crêpes sucre, confiture, pâte à tartiner, chantilly

Glace vanille végétal, chantilly végétale, fruits d'automne, balsamique de Modène

LES DESSERTS 1,5 PART / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Baba long, coulis chocolat noir, crème verveine citron vert

Pomme-poire, lait ribot, « gavotte bretonne »

Fleur de lait au citron vert, coulis de poire d'automne

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition des buffets sur une base d'une heure et 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 30 convives. Toute modification de la composition du cocktail est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les cocktails sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



A chef in a white shirt and black hat is plating food on several white plates in a kitchen. The chef's hands are visible, carefully placing ingredients on the plates. The background is dark and out of focus, showing kitchen equipment and lights.

Ateliers Culinaires

*Créer du show autour de vos prestations
Networking et Cocktail réception*



SOMMAIRE



Atelier salé

BAR À INSECTES - 18€ / convive
avec animation froide - chaude et mini verrines sur plateau

TRIO DE PIZZA SELON LES ENVIES - 10€ / convive
végétarienne, italienne, insectes, fromagère, vegan

LE TOUR DE NOS BOIS ET POTAGER DE SAISON « CRUS-CUITS » - 12€ / convive

HOT DOG LUNCH - 12€ / convive
Végétarien, volaille, traditionnel

LES BURGERS LUNCH - 15€ / convive
végan, végétarien, pur bœuf, foie gras, poisson pané, ibérique

PANINI LUNCH - 12€ / convive
végan, végétarien, italien, volaille fermière

*BAR À NOUILLES - 12€ / convive
coréennes, thaïs, italiennes, chinoises*

*DE NOS MONTAGNES - 15€ / convive
tartiflette, raclette, choucroute*

*LES ŒUFS - 12€ / convive
œufs brouillés, œufs toqués, steamer coréen, omelettes, tortillas*

*LA RONDE DES PAINS - 10€ / convive
tartine, donuts salé, buns roll, galette sarrasin, fajitas, tacos*

*LA PIÈCE DU BOUCHER - 19€ / convive
côte de bœuf, faux-filet de bœuf, pluma, ibérique, coffre de volaille*

*LA POMME DE TERRE - 10€ / convive
gaufre, aligot, purée au beurre, dauphine, darphin*

*LA MOULE DE CHEZ NOUS - 15€ / convive
en mini cocottes*

*RISOTTO - 10€ / convive ET LÉGUMINEUX - 12€ / convive
riz vénéré, quinoa noir, sarrasin, petit épeautre*

*LES SOUPES ET VELOUTÉS - 8€ / convive
bouillon, asiatique, du boucher, glacé, gaspacho*

*LES GOUTS ET COULEUR DU MONDE - 15€ / convive
thaï, tajine, les currys, coréen, indien, la France*

*LES SALADES - 12€ / convive
végan, asiatique, du boucher, italienne, landaise*

*NOS FINES DE CLAIRE - 15€ / convive
« à définir selon la saison »*

PÂTÉ EN CROUTE, TERRINES, CHARCUTERIE - 10€ / convive

NOS FROMAGES DE FRANCE, PAINS AU LEVAIN - 9€ / convive

Atelier sucré

LES GAUFRES - 5€ / convive

LES CRÊPES - 5€ / convive

LES BEIGNETS ET CHOUQUETTES - 8€ / convive

LES CUPCAKES - 5€ / convive

LES ÎLES FLOTTANTES - 5€ / convive

LES TARTES - 8€ / convive

LE BAR À BONBONS - 8€ / convive



Autour de la Table

Menu « Rive gauche »

52,00€ HT / convive avec eaux, vins, café et thés

Durée 1h30 - Heure supplémentaire 3,50€ HT / convive (toute heure commencée est due)

ENTRÉES

Tartare de betterave cru-cuite iodée, mimosa de jaune d'œuf, bouillon parfum noisette
Eau de concombre aux baies noires, infusion de « criste marine » et noix de pétoncle
Quasi de veau gravelax, façon « shabu-shabu »

PLATS

Cœur de fenouil confit aux noisettes cantonaises
Confit de canard aux lingots tarbais, crème de persil et huile de sésame
Mousseline de lieu, pomme charlotte à l'oseille, sabayon au beurre

DESSERTS (STYLE CAFÉ GOURMAND)

Moelleux chocolat orange
Croquant de chocolat blanc aux fruits exotiques
Brochettine kiwi pruneaux

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition du mobilier sur une base d'une heure et 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 25 convives. Toute modification de la composition du menu est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



Menu « La vie est belle »

56,00€ HT / convive avec eaux, vins, café et thés

Durée 1h30 - Heure supplémentaire 3,50€ HT / convive (toute heure commencée est due)

ENTRÉES

Tartare de betterave cru-cuite iodée, mimosa de jaune d'œuf, bouillon parfum noisette
Eau de concombre aux baies noires, infusion de « criste marine » et noix de pétoncle
Quasi de veau gravelax, façon « shabu-shabu »

PLATS

Cœur de fenouil confit aux noisettes cantonaises
Confit de canard aux lingots tarbais, crème de persil et huile de sésame
Mousseline de lieu, pomme charlotte à l'oseille, sabayon au beurre

DESSERTS (3 RÉDUCTIONS SUCRÉES)

Le « Chocahuote » moelleux brownie, crème vanille poire
Le macaron glacé « Pierre Hermé » au choix, Ispahan (framboise, litchi, rose) aux trois vanilles (Madagascar, Tahiti, Mexique), chocolat guarana
Ananas caramélisé vanille Madagascar, crème glacée au fromage de brebis frais

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition du mobilier sur une base d'une heure et 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 25 convives. Toute modification de la composition du menu est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



Menu « *Tel un poème* »

72,00€ HT / convive avec eaux, vins, café et thés

Durée 1h30 - Heure supplémentaire 5,00€ HT / convive (toute heure commencée est due)

ENTRÉES

Butternut confit, jus de fanes de navet boule, crémeux au poivre

Tourteaux de Bretagne et amandes cantonaises, miroir de betterave et jeunes pousses

Gelée de poireaux d'hiver, œuf de poule et melba de « Lomo Belota »

PLATS

Maraîchère de légumes, nori de caviar et cerfeuil

Quasi de veau au serpolet, pomme fondante et légumes confits

Royale mi langoustine mi Saint-Jacques, palet de de choux rave, sauce bouillabaisse safranée

DESSERTS

Moelleux coco, fondant mangue passion goyave

Le macaron glacé « Pierre Hermé » au choix, Ispahan (framboise, litchi, rose) aux trois vanilles (Madagascar, Tahiti, Mexique), chocolat guarana

Millefeuille vanille, caramel fève de tonka

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition du mobilier sur une base d'une heure et 30 minutes de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 25 convives. Toute modification de la composition du menu est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



Menu « Paris je t'aime »

82,00€ HT / convive avec eaux, vins, café et thés

Durée 2h00 - Heure supplémentaire 6,50€ HT / convive (toute heure commencée est due)

ENTRÉES

Curry jaune de légumes d'hivers

Ceviche de mulot aux saveurs péruviennes, rouelle d'Olluco en pickles.

Foie gras de canard à l'ancienne, mi butternut mi potimarron aux éclats de truffes

PLATS

Riz noir légèrement grillé légumes d'hiver, lait de noix du Brésil

Chevreuril façon « charcutière », moelleux potiron aux marrons

Souris d'agneau confite au romarin, crémeux d'igname fumé

Pavé de lotte et mérrou à l'orientale, semoule de blé et bouillon de légumes au « ras el hanout »

DESSERTS

Le macaron glacé « Pierre Hermé » au choix, Ispahan (framboise, litchi, rose) aux trois vanilles (Madagascar, Tahiti, Mexique), chocolat guarana

Montblanc, châtaigne de Menton

Croustillant praliné, pistache et saveur d'orient

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition du mobilier sur une base de deux heures de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 20 convives. Toute modification de la composition du menu est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE



Menu « À la folie »

118,00€ HT / convive avec eaux, vins, café et thés

Durée 2h00 - Heure supplémentaire 8,00€ HT / convive (toute heure commencée est due)

ENTRÉES

Caviar sévruga pain mi-perdu, pomme charlotte au beurre demi-sel

Langoustine et maquereaux de ligne marinés au bouillon marin, espuma de riz thaï

PLATS

Homard breton en nage, spaghetti de sarrasin, émulsion de jus de crustacés à la citronnelle

Filet de bœuf façon Rossini, viennoise de truffe

DESSERTS

Le macaron glacé « Pierre Hermé » au choix, Ispahan (framboise, litchi, rose) aux trois vanilles (Madagascar, Tahiti, Mexique), chocolat guarana

Croustillant praliné, pistache et saveur d'orient

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant l'art de la table, le matériel de service, le service, la décoration florale et la mise à disposition du mobilier sur une base de deux heures de service. Votre personnel se compose d'un chef de rang pour 12 convives. Toute modification de la composition du menu est susceptible d'engendrer un coût supplémentaire. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité.



SOMMAIRE





Soirée cocktails showcase



SOMMAIRE



« La mixologie c'est l'art de faire des cocktails »

À partir de 32€ / convive*

Notre expérience et passion sont au service de vos souhaits. Ajustable de la conception jusqu'à la réalisation, nous proposons un savoir-faire de qualité pour personnaliser et rendre vos événements uniques ! Notre équipe souriante et dynamique saura vous étonner grâce à son adaptabilité et son expérience dans le domaine de la mixologie et du flair bartending. Laissez-vous séduire par nos Bartenders qui vous garantiront un souvenir mémorable de votre soirée à la Maison de la Mutualité !

**Faites votre demande de devis
sur mesure !**

*Tarif calculé sur une base de 3 verres et deux heures de prestation minimum



Food
2019 2020 **Book**
Automne-hiver

