

Food 2020 Book

Automne/Hiver



Cuisiniers
& Grandes
Maisons
by GL events

Naviguez facilement en cliquant sur les



Better Food for a Better World

by GL events

En France, 25%* de l'empreinte carbone provient de ce que nous mettons dans nos assiettes et cette part augmente à 33% à l'échelle mondiale.

Notre programme *Better Food for a Better World* by GL events 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.

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



ACCUEIL



Respectueux

Nos producteurs sont sélectionnés pour leur respect des produits, de l'environnement et des gens. De notre côté n'utilisons que des produits d'entretiens éco-responsables et combattons le gaspillage alimentaire.

Goûteux

C'est la cuisine proposée par GL events. Parce que mieux manger pour changer le monde ne relève pas du rêve mais du bon goût.
Saveurs power !

Fun

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

Better Food
for a **Better World**
by GL events

6 piliers
fondateurs

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.

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 !

Sain

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



ACCUEIL



Better Food for a Better World

by GL events

C'est pourquoi nous proposons à nos clients de s'associer à notre Programme en signant un contrat d'engagement mutuel qui traitera plus particulièrement du gaspillage alimentaire comme suit :

- 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

- Calcul de l'impact carbone :

Pour aller encore plus loin, nous pouvons aujourd'hui calculer l'impact carbone de votre événement



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 et membre des « Leading Hotels of the World ». En recherche de nouveaux défis, il poursuit sa carrière dans la cuisine événementielle et traiteur.



Il rejoint ensuite Lories, traiteur breveté du Palais Royal de Belgique. En tant que Directeur de Cuisine, il y développe notamment le label bio « Green Gastronomy ». Il rejoint ensuite Paris et devient le Chef Exécutif de la Maison de la Mutualité puis du Pavillon Chesnaie du Roy. Passionné de voyages et de cuisines du monde. On devine son amour pour la cuisine fusion asiatique à travers ses menus. Il incarne plus que tout la cuisine vraie, basée sur le respect des saisons, des produits et des gens.

Sommaire

Accueils & pauses café

5 / VOIR

Réception & Cocktails

- Boissons non incluses -

9 / VOIR

Les boissons

18 / VOIR

Déjeuner – Dîner Networking

- Boissons incluses -

21 / VOIR

Passons à Table !

34 / VOIR



Accueils & Pauses café

Accueil ou Pause-café simple

8,50€ HT / convive* - 7,00€ HT / convive**

Café thermos et thés

Eaux minérales

Jus de fruits frais (2 variétés)

Accueil café viennoiseries simple

10,50€ HT / convive* - 9,00€ HT / convive**

2 mini viennoiseries (sélection du Chef)

Café thermos et thés

Eaux minérales

Jus de fruits frais (2 variétés)

Pause-café gourmande simple

10,50€ HT / convive* - 9,00€ HT / convive**

2 mignardises (sélection du Chef)

Café thermos et thés

Eaux minérales

Jus de fruits frais (2 variétés)

*Service en vaisselle porcelaine

**Service en gobelet recyclable

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant les arts de la table, le matériel de service, le service et la mise à disposition des buffets sur une base de 30 minutes de service. Notre équipe se compose d'un chef de rang pour 50 convives.



SOMMAIRE



Accueil ou Pause espresso simple

9,50€ HT / convive* - 8,00€ HT / convive**

Café espresso et thés

Eaux minérales

Jus de fruits frais (2 variétés)

Accueil espresso viennoiseries

11,50€ HT / convive* - 10,00€ HT / convive**

2 mini viennoiseries (sélection du Chef)

Café espresso et thés

Eaux minérales

Jus de fruits frais (2 variétés)

Pause espresso gourmande

11,50€ HT / convive* - 10,00€ HT / convive**

2 mignardises (sélection du Chef)

Café espresso et thés

Eaux minérales

Jus de fruits frais (2 variétés)

*Service en vaisselle porcelaine

**Service en gobelet recyclable

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant les arts de la table, le matériel de service, le service et la mise à disposition des buffets sur une base de 30 minutes de service. Notre équipe se compose d'un chef de rang pour 50 convives.



SOMMAIRE





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 15.

3 pièces salées (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 15.

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant les arts de la table, le matériel de service, le service et la mise à disposition des buffets sur une base de 30 minutes de service. Notre équipe 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



I. Accueillir / Clôturer un événement

8 pièces

25,00€ HT / convive

5 PIÈCES SALÉES FROIDES (6 VARIÉTÉS)

Lasagne de rillettes de saumon

St Jacques, carotte, thé Sencha 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 15.

Ces choix sont susceptibles de modification en fonction du marché

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant les arts de la table, le matériel de service, le service et la mise à disposition des buffets sur une base de 30 minutes de service. Notre équipe 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.

II. Cocktail déjeuner ou dîner

20 pièces

60,00€ HT / convive avec café et thé

8 PIÈCES SALÉES 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 aioli

Toupe en duo de betterave

Trompe l'œil nougat fromager

Larme de Rutabaga, fraîcheur de légumes

Duo de saumon aux saveurs des îles

2 PIÈCES SALÉES CHAUDES

Assortiment de cromesquis

Tsukune de volaille

3 DWICH VALEUR 2 PIÈCES (2 VARIÉTÉS)

Wrap de thon mariné au radis noir

Boule Bretzel Caesar

Fougasse Buffalo tomate de Marmande grillée, crème de piquillos

1 PLAT CHAUD VALEUR 3 PIÈCES (2 VARIÉTÉS)

Volaille jaune au beurre frais parfumé « oyster leaves », mousseline de pomme de terre

Risotto aux asperges

6 PIÈCES SUCRÉES

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

Ces choix sont susceptibles de modification en fonction du marché

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 15.

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant les arts de la table, le matériel de service, le service et la mise à disposition des buffets sur une base d'une heure et 30 minutes de service. Notre équipe 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



II. Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

24 pièces

68,00€ HT / convive avec café et thés

8 PIÈCES SALÉES FROIDES (POUR EXEMPLE)

Lasagne de rillettes de saumon
St Jacques, carotte, thé Sencha 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 SALÉE CHAUDE

Fondant de volaille aux épices

1 DWICH VALEUR 2 PIÈCES (2 VARIÉTÉS)

Bagels Quasi de Veau « vitello tonnato »
Fougasse « green chèvre »

1 PLAT CHAUD VALEUR 3 PIÈCES (2 VARIÉTÉS)

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

1 ATELIER CULINAIRE SALÉE VALEUR 4 PIÈCES

Faux filet à la fleur de sel, espuma de pomme de terre, sucrine croquante

4 PIÈCES SUCRÉES (6 VARIÉTÉS POUR EXEMPLE)

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

Ces choix sont susceptibles de modification en fonction du marché

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 15.

Les prix s'entendent HT par personne à partir de 50 convives incluant les arts de la table, le matériel de service, le service et la mise à disposition des buffets sur une base d'une heure et 30 minutes de service. Notre équipe 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, topped with 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



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.

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

*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.



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



Déjeuner – Dîner

Networking

« En toute simplicité »

L'ANIMATION ENTRÉE 1 / CONVIVE (1 CHOIX)

Confit de veau aux petits légumes d'automne, crème acidulée au curry Madras

Terrine de « houdan », oignon des cévennes confit sur toast grillé

Quinoa et tofu à la mangue, gelée de carotte orange

Echoppe crudivore

L'ENTRÉE 1 / CONVIVE (3 CHOIX)

Tarte au flan « façon quiche », tomates confites et brocolis, servie tiède

Aspic d'œuf bio, véritable « petit pois-ibérique »

Œuf mollet, salade de mâche, vinaigrette grenadine

L'ANIMATION TARTINE 1 / CONVIVE (2 CHOIX)

Focaccia à la mortadelle et buffalo

Focaccia aux légumes grillés façon anchoïade

Tartine à la cervelle de « canuts »

Tartine de seigle, quasi de veau à la rhubarbe

LE POTAGE OU BOUILLON 1 / CONVIVE (2 CHOIX)

Velouté de pomme de terre Parmentier, espuma de pain grillé

Crème de gambas à la citronnelle

Bouillon de châtaigne et yaourt de brebis

Velouté de tomate au lait de coco et gambas

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



LES PIÈCES CHAUDES EN PASSAGE PLATEAU 2 / CONVIVE (3 CHOIX)

Finger de cabillaud croustillant, coulis de piquillo

Moules en nage safranée

Aligotruffe

Rouelle de courgette frite, cream cheese façon anchoïade

LE PLAT CHAUD EN PASSAGE PLATEAU 1 / CONVIVE (2 CHOIX)

Sauté de veau confit au citron vert

Eau de tomate, Ditali et parmesan au sel

Caponata aux poivrons doux, suprême de volaille au thym

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

Infusion iodée d'amande au naturel, écrasé de pomme de terre au beurre de baratte

Faux filet à la fleur de sel, espuma de pomme de terre, sucrine croquante

Crèmeux de riz thaï au fenouil, pot au feu de légumes aux herbes (végan)

Poêlé d'asperges croquantes à l'oseille, vieux parmesan

LES PIÈCES DESSERT 2 / CONVIVE SUR BUFFET (3 CHOIX)

Tropézienne

Sablé crèmeux citron

Riz au lait de coco et gruë de cacao, gelée de thé hojicha grillé

Poêlée de fruits d'automne aux agrumes

Opéra

63,00€ HT / convive avec eaux minérales, vins, café et thés
Cette formule est proposée en version assise : supplément 15,00€ HT / convive

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.



SOMMAIRE



Mutunomie 1

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

Chaud froid de noix de veau, crème de morille
Royale de brocolis, émietté de poulet confit aux chanterelles
Salade de quinoa, orange et patate douce

LES SANDWICHS 1,5 / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Buns « bœuf pot au feu cornichon » mizuna
« Sandwich mini concombre » aux herbes et wasabi
Boule bretzel, mayonnaise légère aux algues et volaille de grain

LA TARTELETTE 1 / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Tartelette au foie gras de canard, poudre de spéculos et groseilles fraîches
Tartelette au chèvre frais et olive Calamata, mini basilic

LA PIÈCE CHAUDE 1 / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Fondant de volaille aux épices
Assortiments de cromesquis

LE POTAGE OU VELOUTÉ 1 / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Bouillon de châtaigne et yaourt de brebis
Velouté de tomate au lait de coco et gambas

LE MINI PLAT CHAUD 1 / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Œuf bio poché, bœuf fumé et piment d'Espelette, émulsion crémeuse au Xérès
Panzerotti à la ricotta et cèpes poêlés, chips de carottes, jus de champignon
Quenelle de volaille sauce Nantua

LES DESSERTS 2 / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Riz au lait de coco, gelée de thé
Poêlée de fruits d'automne aux agrumes
Opéra

61,00€ HT / convive avec eaux minérales, vins, café et thés

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

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

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

Royale de volaille, émietté de canard aux champignons
Pois chiches, lentilles, herbe fraîches et crouton à l'huile de sésame
Betteraves fanes cuites en papillote : Fanes, citron, et fenouil façon d'un leche de tigre, burrata

LES SANDWICHS 1,5 / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Focaccia à la mortadelle et buffalo
Bagels Quasi de Veau « vitello tonnato »
Fougasse « green chèvre »

LES ŒUFS BIO TOQUÉS 1 / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Brouillé d'œuf bio, espuma de pomme charlotte, jus de poulet rôti
Tartare pourpre, œuf de caille mollet, espuma framboise

LA PIÈCE CHAUDE 1 / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Fondant de volaille
Samoussa aux légumes

LE POTAGE OU VELOUTÉ 1 / CONVIVE (2 VARIÉTÉS)

Velouté de pomme de terre Parmentier, espuma de pain grillé
Crème de gambas à la citronnelle

LE MINI PLAT CHAUD (3 VARIÉTÉS)

Poitrine de veau confite à la sauge, pané au citron vert et parmesan
Blette confite au parfum de truffe noisette concassée
Cassolette de girofle quenelle de volaille, crème de topinambour

LES DESSERTS 2 / CONVIVE (3 VARIÉTÉS)

Tropézienne
Crème chocolat-pomme au cidre
Sablé crémeux citron

61,00€ HT / convive avec eaux minérales, vins, café et thés

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

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*

Atelier salé

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

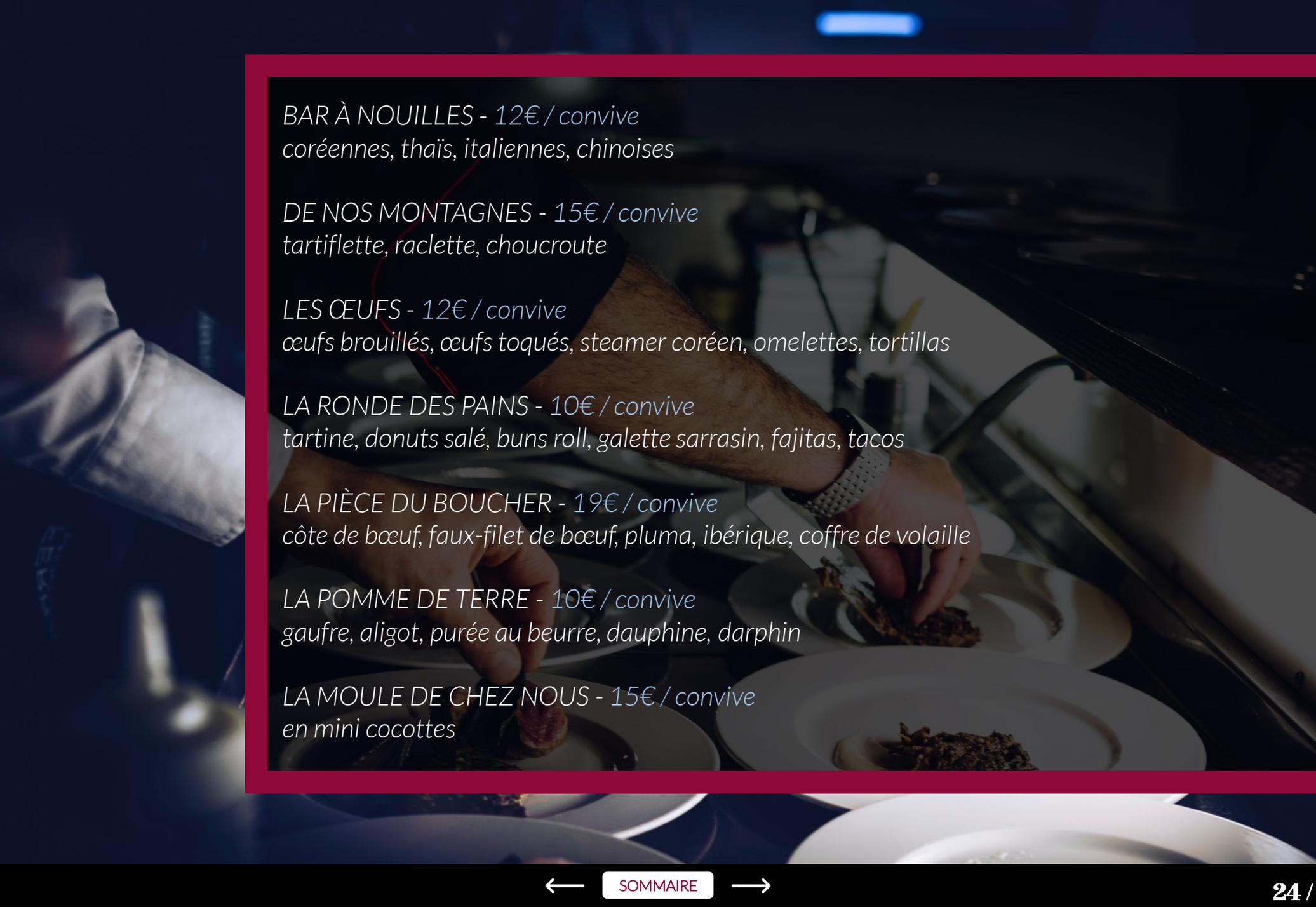
TRIO DE PIZZA SELON LES ENVIES - 10€ / convive
végétarienne, italienne, insectes, fromagère, vegan

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

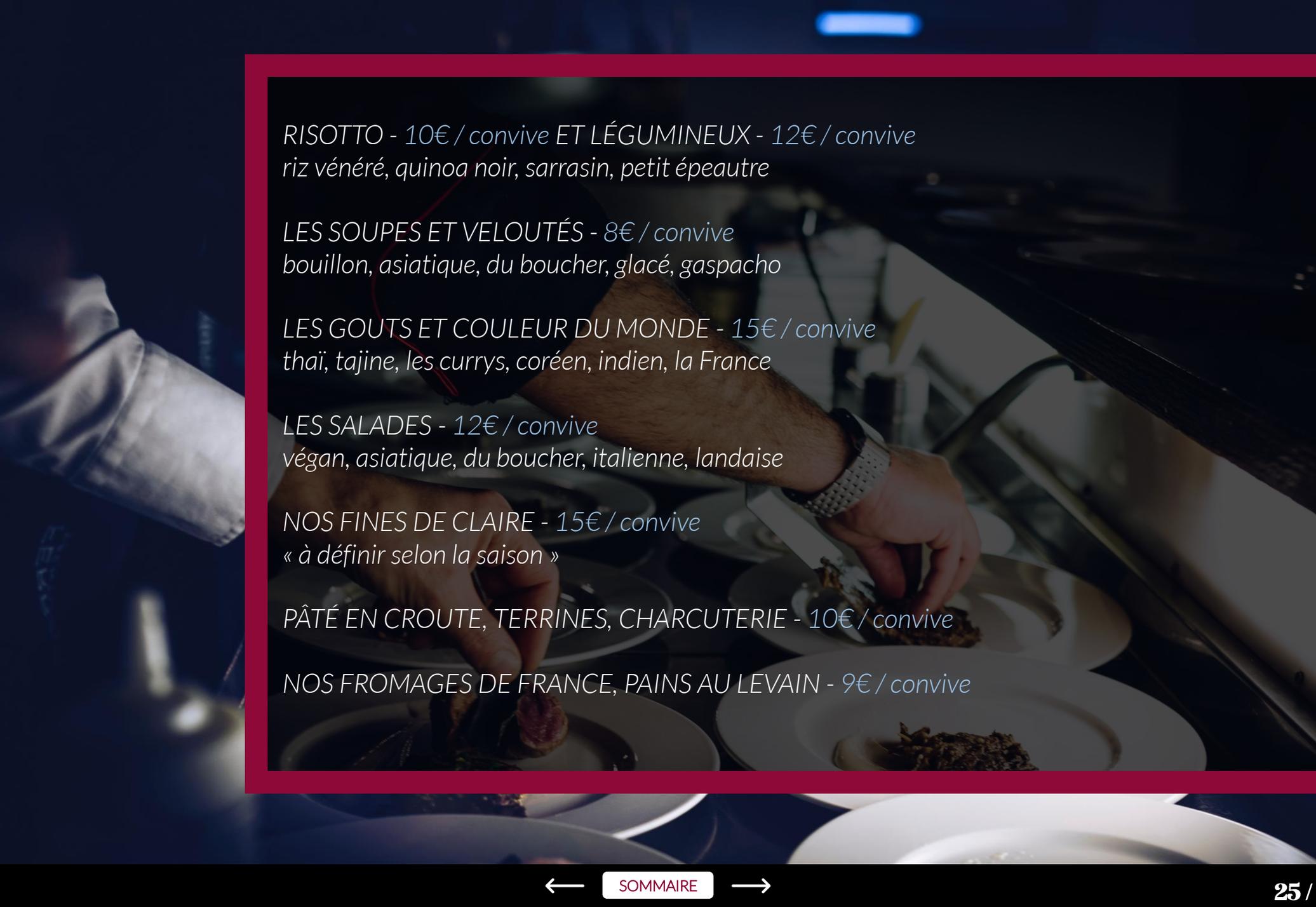
LES ŒUFS - 12€ / convive
œufs brouillés, œufs toqués, steamer coréen, omelettes, tortillas

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, dauphin

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 GOÛTS 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



Passons à Table !

Menu « Rive gauche »

ENTRÉES

Cœuf Terre & Mer, crémeux de cerfeuil et Avruga, chicorée-asperge croquante

Infusion à la sauge, foie gras de canard, crème de raifort et pomme granny

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

PLATS

Riz noir légèrement grillé aux petits légumes, lait de noix de Pecan

Poitrine de veau fondante laquée et son jus, pomme de terre charlotte confite

Royal de cabillaud croustillant, sauce Nantua, écrasé de corne de gattes

DESSERTS (STYLE CAFÉ GOURMAND)

Moelleux chocolat orange

Croquant de chocolat blanc aux fruits exotiques

Brochettine kiwi pruneaux

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

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

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 »

ENTRÉES

Cœuf Terre & Mer, crémeux de cerfeuil et Avruga, chicorée-asperge croquante

Infusion à la sauge, foie gras de canard, crème de raifort et pomme granny

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

PLATS

Riz noir légèrement grillé aux petits légumes, lait de noix de Pecan

Poitrine de veau fondante laquée et son jus, pomme de terre charlotte confite

Royal de cabillaud croustillant, sauce Nantua, écrasé de corne de gattes

DESSERTS

Crème chocolat-pomme au cidre, jus caramel

« Le citron »

« Poire Belle-Hélène » à notre façon

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

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

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 »

ENTRÉES

*Œuf poché (bio), risotto de petit épeautre au parfum de truffe, croustillant de sarrasin
Chaud froid de noix de veau crémeuse, crème de morille et blette confites
Gambas juste pochée, crème légère de crustacés, bouillon citronnelle*

PLATS

*Mijoté de girolles et ratte du Touquet aux baies noir, rouille de manioc safranée
Effilochée de paleron au foie gras de canard et petits légumes, bouillon de bœuf épicé
Lieu jaune mariné, mini blette fumée infusion au poivré*

DESSERTS

*Tarte rhubarbe citron-meringué, compoté de rhubarbe
Moelleux au chocolat noir extrême, rafraîchis vanille bourbon
« Le Citron »*

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

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

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 Affaires

ENTRÉES

Rémoulade de choux croquants, bouillon d'algues bretonne

Gourmandise de volaille fermière au foie gras de canard et fruits secs

Fraîcheur de tourteau et lentille du Puy, crème d'aiglefin fumé au citron vert

PLATS

Mousseline de veau, émulsion carbonara et croustillant de ventrèche

Radis blanc confit au safran, crémeux de potimarron acidulé

Maigre de Méditerranée rôti, coco de Paimpol aux girolles, coulis de tomate épicées

DESSERTS

Fondant au chocolat et noix de pécan, rafraîchi vanille

Compotée mangue passion, baba fondant, chantilly citron vert

Vacherin framboise, jus de fraise au balsamique

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

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

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





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



SOMMAIRE





Food 2020 Book



SOMMAIRE