

ÉVÉNEMENT :

QUE CE SOIT POUR IMPRESSIONNER VOS CLIENTS, ORGANISER UN SOUPER ENTRE AMIS, UNE FÊTE DE FAMILLE, VOTRE MARIAGE, UN PARTY DE NOËL,... NOUS SOMMES EN MESURE DE VOUS CRÉER UN ÉVÉNEMENT À LA HAUTEUR DE VOS ATTENTES!

QUELQUES IDÉES DE CE QUE NOUS POUVONS VOUS OFFRIR :

5 À 7 ET COCKTAIL D'ÂTATOIRE

VERRINE DE TOMATES, BASILIC ET ESPUMA DE MOZZARELLA

ROULEAU PRINTANIER DE CANARD, MANDARINE ET MENTHE, SÉSAME RÔTI

BROCHETTE DE TOMATE RAISIN CONFITE, AUBERGINES MARINÉES, CHORIZO ET BOCCONCINIS

TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE, CORIANDRE ET TEQUILA SUR CROÛTON À L'HUILE D'OLIVE

CREVETTE, ANANAS, AVOCAT, MIEL, LIME ET VANILLE

TATAKI DE BISON, COPEAUX DE CHEDDAR FORT, ROQUETTE, CONCOMBRE ET CITRON CONFIT

MAQUEREAU FUMÉ AU POIVRE, CONCOMBRE LIBANAIS, CRÈME FRAÎCHE, ŒUFS DE TOBIKO

PIEUVRE BRAISÉE, CHORIZO AU VIN ROUGE, POLENTA ET PERSIL PLAT

CERF FUMÉ, MÛRE ET BASILIC

TERRINE DE FOIE GRAS ET ÉPINARDS, NOIX DE PIN, BALSAMIQUE ÂGÉ ET PAIN BRIOCHÉ

GRILLED CHEESE D'HOMARD

VERRINE DE FRUITS DE SAISON, MOUSSELINE DE CHÈVRE ET CROQUANT AUX AMANDES

CRÉMEUX AU CHOCOLAT ET CAMEL AU BEURRE SALÉ

REPAS GASTRONOMIQUE

4 SERVICES

CREVETTES, BRESAOLA, ARTICHAUTS RÔTI, PAMPLEMOUSSE ROSE, PECORINO, MIEL ET NOIX DE PIN

RAVIOLIS DE CANARD CONFIT ET PETITS LÉGUMES, BOUILLON MISO, GINGEMBRE ET CITRONNELLE, GARNITURE DE SHIITAKE, CORIANDRE ET HUILE DE PIMENT

MIGNON DE CERF, SALADE TIÈDE DE BETTERAVES JAUNES, CHÈVRE FRAIS, CHORIZO ET POMMES VERTES, GLACE DE VIANDE TRANCHÉE À L'HUILE DE NOIX

PANNA COTTA AUX ÉCORCES D'AGRUMES ET MASCARPONE, GARNITURE PASSION, MANGUE ET HUILE DE MANDARINE

7 SERVICES

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF, ROQUETTE ITALIENNE, COPEAUX DE PARMESAN, PICKLE D'ÉCHALOTES, HUILE D'OLIVE ET ÉCORCES DE CITRON

PÉTONCLE U-10 À L'UNILATÉRAL, CARPACCIO D'ANANAS, QUELQUES CREVETTES AU PIMENT FUMÉ, AVOCAT, MIEL, LIME ET VANILLE

TATAKI DE THON ROUGE, SÉSAME RÔTI, LÉGUMES CROQUANTS, CRÈME SÛRE AU WASABI, CORIANDRE FRAÎCHE

SORBET AU CITRON, TRAIT DE TEQUILA, FLEUR DE SEL

LONGE D'AGNEAU RÔTI, GNOCCHIS À LA RICOTTA, GLACE DE VIANDE AUX HERBES SALÉES DU BAS DU FLEUVE, MOUSSELINE DE CHOUX FLEUR, CHAMPIGNONS DE SAISON

RANG DES ÎLES EN CROUSTILLANT DE PÂTE BRICK, POMMES, MIEL, NOIX TORRÉFIÉES, CANNEBERGES SÉCHÉES, CITRON ET PERSIL PLAT

CRÉMEUX AU CHOCOLAT, CARMEL DE BEURRE SALÉ, ÉCLAT DE NOISETTES TORRÉFIÉES ET MI-PRISE AU SIROP D'ÉRABLE