

Escapade Prestige

«Repas assis jusqu'à 100 convives»

(1 entrée chaude ou froide, 2 plats chauds, 2 accompagnements, 1 plateau du berger et 1 dessert)

Entrée froide au choix

- Médaillon de langoustine à la parisienne (macédoine de légumes, langoustine, œuf de saumon)
- Salade de foie gras (foie gras)
- Salade de courgette et gambas (courgette, mangue, radis, gambas)
- Salade tiède de Saint-Jacques au jus de truffe (mélange de salade, Saint-Jacques, copeaux de parmesan)
- Tartare de saumon (duo de saumon, crevette, avocat, citron, piment d'Espelette)

Entrée chaude au choix

- Talmouse à la bagration (chou sur une feuilletée fourré de sauce mornay)
- Aumônière au fromage (feuille de brick, fromage de chèvre)
- Panier de salade de gambas (feuille de brick, salade composée, gambas, pignon)

Plats chaud au choix :

- Brochettes de duo de gambas et de Saint-Jacques sauce mangue
- Dos de cabillaud ou de morue sauté sauce à l'oseille.
- Suprême de cabillaud à la julienne de légumes et au safran.
- Pavé de saumon sauce vierge.
- Roti de caille au lard
- Selle d'agneau farci à la chaire de saucisse, aux épinards et aux noix de pécan.
- Filet de bœuf sauce au poivre vert.
- Suprême de volaille farcie au jambon fumé et aux duxelles de champignon sauce morilles.
- Tourne dos de canard aux épices

Garnitures :

- Tomate provençale
- Fagot d'haricots verts
- Sauté de cèpe ou pleurote à l'échalote et ciboulette
- Jardinière de légumes.
- Carottes glacées

Accompagnement au choix

Riz pilaf ou au curry, pomme de terre à l'anglaise, potatoes, purée de pomme de terre, gratin dauphinois, pâte, pomme de terre suédoise,

Plateau du berger

Comté, brie, bleu ou morbier, camembert ...

Dessert au choix

- Crème catalane
- Fontaine au chocolat avec sa diversité de fruits
- Macaron
- Mousse au chocolat
- Salade ou brochettes de fruits de saison ou exotique
- Tiramisu : fraise, chocolat, mangue, passion