

# Le Labyrinthe des Amoureux

## « Repas assis jusqu'à 100 personnes »

(6 pièces de cocktail d'accueil, 1 entrée chaude ou froide, 1 plat chaud à l'assiette, 1 plat chaud en chauffe plat à servir volontairement, 2 accompagnements, 1 plateau du berger ou 1 dessert)

### Pièces de cocktail d'accueil

- Mini brochettes tomate mozzarella
- Samoussa au bœuf
- Roulé océane façon rolls
- Vol au vent à la crème au saumon
- Verrines de mousse d'avocat au saumon
- Velouté de patate douce gambas

### Entrée froide au choix

- Médaillon de langoustine à la parisienne (macédoine de légumes, langoustine, œuf de saumon)
- Salade de foie gras au magret fumet (mesclun, tomate, magret fumet, foie gras)
- Salade de courgette et gambas (courgette, mangue, radis, gambas)
- 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)

### Plat de poisson au choix:

- 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.
- Pavé de bar sauce au vin rouge

### Plat de Viande au choix:

- Brochettes de poulet mariné à l'ail et au gingembre sauce béarnaise
- Brochettes de viande d'agneau sauce béarnaise.
- Brochettes saté (3 viandes : porc, poulet, bœuf) et leur sauce aux cacahuètes
- Filet d'agneau farci à la chair de saucisse, aux épinards et aux noix de pécan.
- Filet de bœuf sauce au poivre.
- Magret de canard sauté sauce au poivre.
- Ballottine de volaille farcie au jambon fumé et aux duxelles de champignon sauce morilles.


### Garnitures :

- Tomate provençale
- Fagot d'haricots verts
- Epinards sautés à l'échalote
- Jardinière de légumes.
- Carottes glacées
- Haricot rouge sauté



### Accompagnement au choix

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



### Plateau du berger

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



### Dessert au choix

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