

# MENU VATEL

Proposé à partir de 10 personnes à 60 personnes.

Tartare de saumon au raifort et ciboulette,  
crème de fenouil à l'huile de noix.

Ou

Mousseline de sandre aux escargots petits gris,  
sauce crème au Chablis.

Ou

Panna cota au parmesan, émincé de volaille au pistou d'estragon,  
pousses d'épinards.

Ou

Royale de cèpes et velouté de potimarron,  
bresaloe et râpé de châtaignes.

*~~~~~*

Pavé de cabillaud et moules de bouchot au safran,  
fregola, basilic et tomates séchées.

Ou

Filet de daurade, beurre blanc aux épices, épinards,  
carottes des sables et champignons.

Ou

Suprême de canette, jus acidulé aux griottes et genièvre,  
mousseline et chips de céleri.

Ou

Faux filet de bœuf rôti, sauce poivrade, légumes racines au crumble de Comté,  
crêpe Vonnassienne.

*~~~~~*

Ananas rôti au pain d'épices, sabayon glacé au Grand Marnier

Ou

Baba au chocolat et rhum arrangé, chantilly cacao, bananes caramélisées.

Ou

Feuilleté aux amandes et aux pommes confites,  
beurre au cidre, glace à la vanille.

*~~~~~*

Vin rouge :

Bordeaux AOC Château Roquefort 2013.

Vin blanc :

IGP Côtes de Gascogne « L'Esprit » Domaine de Joÿ (vin Bio) 2013.

Eaux minérales et café Nespresso.

Une bouteille pour trois personnes.

**Prix par personne : € 38 avec boissons**

Afin de satisfaire au mieux vos convives, nous vous invitons à choisir un seul et même menu.

# MENU GRAND VATEL

Proposé à partir de 10 personnes à 60 personnes.

Foie gras mi-cuit au naturel,  
réduction passion et cacao, chutney de coing, brioche toastée.

Ou

Noix de saint jacques et gambas au saté, avocat, mangue, piment et grenade.

Ou

Vol-au-vent de ris de veau et pintade fermière,  
champignons des bois, sauce suprême aux brisures de truffes.



Dos de bar rôti, anchoïade crémeuse aux olives riviera,  
fondue de poireaux et butternut, polenta grillée aux amandes.

Ou

Mignon de veau poêlé, sauce Périgourdine,  
salsifis et mousseline de marrons aux noisettes.

Ou

Filet de bœuf aux morilles, gnocchi au pistou de mâche,  
embeurrée de chou vert.



Oranges et pamplemousses en gelée au thé Earl Grey,  
macaron au citron vert, sorbet passion.

Ou

Minestrone de fruits exotiques au jus de grenade,  
moelleux et sorbet coco.

Ou

Poire et mendiants pochés au café et whisky,  
crème de marrons, arlette et mascarpone fouetté.



Vin rouge :

Bordeaux Grave AOC Château Pouyanne 2013.

Vin blanc :

Bordeaux AOC Château Gantonnet 2014.

Eaux minérales et café Nespresso.

Une bouteille pour trois personnes.

**Prix par personne : € 48 avec boissons.**

Afin de satisfaire au mieux vos convives, nous vous invitons à choisir un seul et même menu.

## Les Plus

Assiette de fromages	5 €
Coupe de Champagne Vatel 12cl	9 €
Cocktail Vatel (Blanc de Blanc avec crème de cassis) 12cl	7.5 €
Kir vin blanc « sauvignon avec crème de cassis »	7 €
Kir Royal « Champagne avec crème de cassis » 12cl	9 €
Bouteille de Champagne Vatel 0.75 cl	49 €
Champagne Nicolas Feuillatte 0.75 cl	58 €

### **Pour vos anniversaires :**

Afin que votre événement reste un moment inoubliable, notre chef pâtissier peut vous confectionner un gâteau d'anniversaire à votre goût et le personnaliser à votre convenance.

**L'Himalaya :** Chutney de bananes, mousse de chocolat blanc.

**Le Marylin :** Sablé breton cacao, chocolat Guayaquil, caramel beurre salé.

**Rêve d'ivoire :** Mousse de chocolat blanc, crème brûlée, noix de coco, dacquoise coco.

4€ la part. Gâteaux de 4 parts à 10 parts.

# Cocktail Apéritif

Durée une heure.

## CANAPES :

Tapenade verte, tomate cerise anchois  
Œuf « mimosa », radis rose  
Mini concombre farci au fromage blanc  
Mousse de foie de canard  
Emincée de volaille au curry

## NAVETTES :

Rillettes de poissons au raifort  
Roquefort aux noix

## BROCHETTE :

Saumon mi-cuit, courgette, Den-Miso

Une Coupe de Champagne.

**30 EUROS**

# Cocktail Classique

Durée une heure et demi

## CANAPES :

Œufs mimosa, radis rose.  
Tapenade verte, tomates cerise, anchois  
Minis concombres farcis au fromage blanc  
Emincé de volaille au curry  
Mousse de foie de canard  
Ballottine de poissons aux crevettes roses.

## NAVETTES :

Roquefort aux noix  
Rillettes de saumon à l'Aneth

## BROCHETTES FROIDES :

Tomates confites et Mozzarella

## BROCHETTES CHAUDES :

Canard et Physalis, poivre vert  
Saumon mi-cuit, courgette, Den-Miso

## PIECES FROIDES :

Rouleaux d'aubergine aux raisins secs

## PIECES SUCREES :

Macarons (assortiment)  
Eclair, café, chocolat  
Petit chou praliné  
Tartelette aux fruits frais  
Tartelette citron, meringuée  
Guimauve fruits de saison.  
2 Coupes de Champagne

**45 EURO**

# Cocktail PRESTIGE

Durée deux heures et plus

## CANAPES :

Ballottine de Saumon aux crevettes roses.  
Rouleau d'aubergine au Parmesan et raisins secs.  
Œuf et radis rose.  
Tapenade verte et Tomates Cerise et anchois.  
Mousse de foie de volaille.  
Emincé de volaille au curry.

## VERRINE SALEE :

Crème de Panais, crème de petit pois.

## NAVETTES :

Rillettes de poissons au Raifort.  
Roquefort et noix.

## BROCHETTES :

Brochette de gambas épicées.  
Tomates Séchées, olives, Mozzarella.

## PIECES CHAUDES :

Saumon mi-cuit, courgette, Den Miso.  
Croustillant de chavignol.  
Brochette de Saumon, crème de Wasabi  
Brochette de Canette et Physalis  
Financier au Romarin et magret fumé.

## PIECES SUCREES CHAUDES

Moelleux Chocolat  
Cannelé Bordelais au Rhum.

## PIECES SUCREES :

Macarons (assortiment)  
Petit chou Praliné  
Tartelette aux fruits frais  
Tartelette citron, meringuée  
Guimauve Fruits de Saison.

## VERRINE SUCREE :

Ecume de Chocolat Blanc à la Rhubarbe.  
3 Coupes de Champagne

**60 EUROS**