

## MENUS DE RECEPTIONS – INSPIRATION !

### *L'entrée en matière ...*

Carpaccio de pommes Granny Smith, marinade aux herbes, noix de Saint-Jacques & crème fouettée au safran

Eventail de rouget grillé, pistou au safran

Crêpe parmentière au saumon sauvage, beurre léger aux zestes de citron

Filets de daurade rôtie, jus court au poivre de Séchouan, biscuits aux graines de sésame grillées & compotée d'oignons

Foie gras en écorce d'épices, pulpe de figues & de betteraves rouges

### *Tout un plat ...*

Pavé de selle d'agneau, jus balsamique, écrasée de charlottes aux herbes, tatin de tomates & asperges vertes

Carré de porc crousti-miel grillé, pommes paillassons, légumes de saison rôtis

Involtini de volaille jaune fourrée à la mozzarella, tomates séchées, artichaut, risotto au vieux parmesan

Déclinaison de saumon aux trois saveurs, riz parfumé au jasmin, terrine de courgettes & petits pois à la menthe

Médaille de lotte, émulsion au Banyuls, fondue de poireaux aux baies roses, pommes tournées



Traiteur, plateaux repas, événementiel

---

### ***La traversée des desserts ...***

Dôme de mousse au chocolat & cœur crème brûlée,  
sauce au cacao amer

Velours au chocolat noir & crémeux au caramel, sauce  
caramel au beurre salé

Dacquoise aux fruits rouges, caramel d'agrumes

Sabayon au chocolat blanc & crémeux aux fruits, coulis de  
fruits rouges

Crémeux chocolat au lait & marmelade d'oranges,  
caramel d'agrumes