

# La Table





Formules apéritives	Pages 3 à 6
Bars à vins	Page 3
Bars à bulles	Page 4
Bars VIP	Page 5
Bars à bières	Page 6
<b>Formules open-bar after dinner</b>	<b>Page 7</b>
<b>Menus inclus dans votre forfait séminaire</b>	<b>Pages 8 à 11</b>
Menu « Instant Gourmand »	Pages 8 & 9
Menu « Instant nature » (adapté aux régimes végétariens, vegan, sans gluten)	Page 10
Formule Tapas	Page 11
<b>Menus avec supplément</b>	<b>Pages 12 à 14</b>
Menu de gala « Instant Délices »	Page 12
Cocktail déjeûnatoire / dînatoire	Page 13
Barbecue	Page 14
<b>Menus buffets</b>	<b>Pages 15 à 19</b>
Brunch	Page 20
Carte des vins	Page 21

# Formules apéritives



## *Bar à vins*

### **Bar 30'**

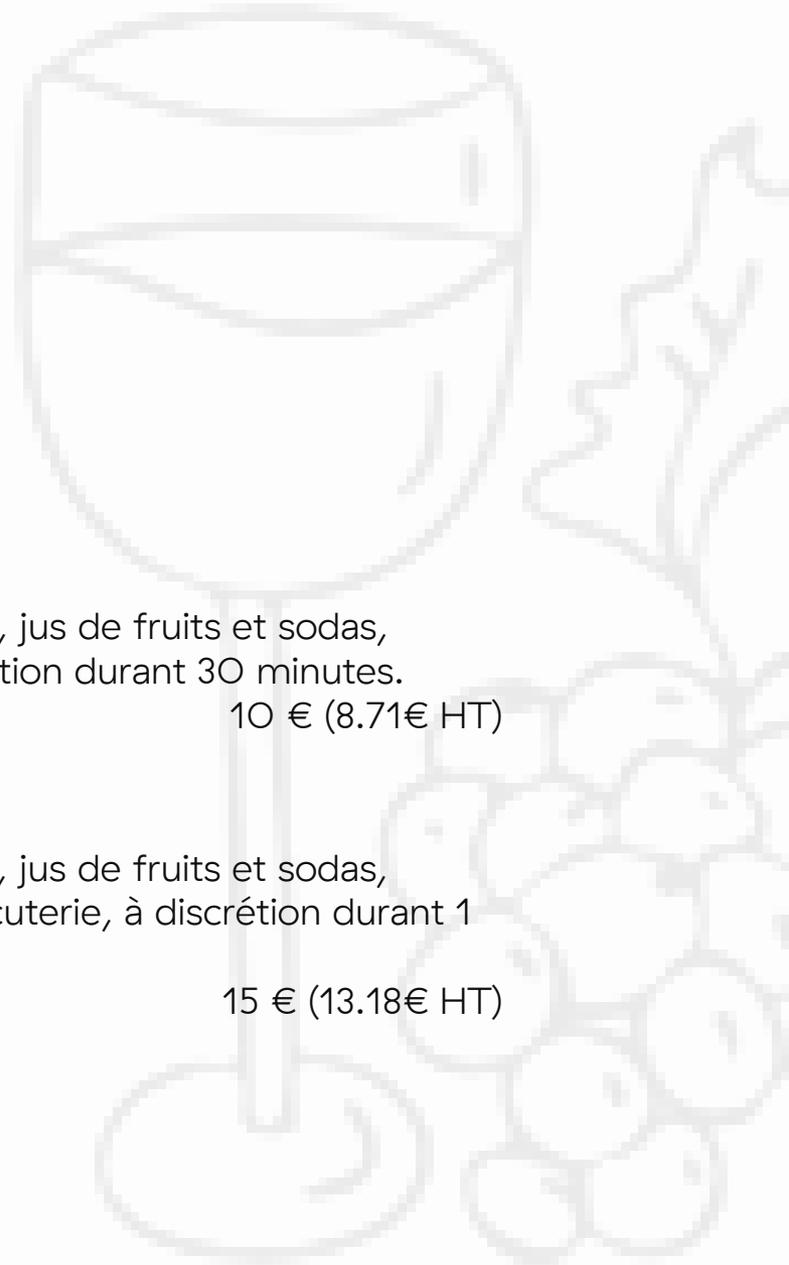
Bourgogne aligoté, Bordeaux rouge, jus de fruits et sodas, mélanges salés et crackers, à discrétion durant 30 minutes.

10 € (8.71€ HT)

### **Bar 60'**

Bourgogne aligoté, Bordeaux rouge, jus de fruits et sodas, fromages assortis, planche de charcuterie, à discrétion durant 1 heure.

15 € (13.18€ HT)



## *Bar à bulles*

Coupe de Champagne de Venoge Cordon Bleu

Servie avec 3 amuse-bouches par personne

15 € (12.65€ HT)

Champagne de Venoge Cordon Bleu à discrétion durant une heure

Servi avec 4 amuse-bouches par personne

25 € (21.14€ HT)

Coupe de Champagne Perrier-Jouët « Grand Brut »

Servie avec 3 amuse-bouches par personne

19 € (15.99€ HT)

Champagne Perrier-Jouët « Grand Brut » à discrétion durant une heure

Servi avec 4 amuse-bouches par personne

32 € (26.06€ HT)

## Bar VIP

### Bar VIP à discrétion durant 1 heure

Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Champagne de Venoge, Sodas, Jus de fruits

4 amuse-bouches par personne

28 € (24.13€ HT)

### Supplément « Bar à Cocktails »

Cosmopolitan, Cuba Libre, Planteur, Cocktail façon Mojito  
(Supplément à la formule Bar VIP 1 heure)

6 € (5.08€ HT)

### Bar à Cocktails à discrétion durant 1 heure

Cosmopolitan, Cuba Libre, Planteur, Cocktail façon Mojito, Sodas, Jus de fruits et 4 amuse-bouches par personne

30 € (25.61€ HT)



## *Bar à bières*

### **Bar à bières**

St Rieul, Chimay, Félicité ou Affligem Blonde  
1 consommation par personne, mélanges salés

10 € (8.33€ HT)

### **Bar à bières 60'**

St Rieul, Chimay, Félicité ou Affligem Blonde,  
fromages affinés assortis, planche de charcuterie de nos régions,  
à discrétion durant 1 heure.

25 € (21.21€ HT)

# After dinner

## After dinner soft Bar

Bière, Jus de fruits, sodas, Perrier, tonic  
à discrétion durant 2 heures

14 € (12.27€ HT)

## After dinner VIP Bar (à discrétion durant 2 heures)

Champagne de Venoge, Gin, Vodka, Whisky, jus de fruits, sodas, bière  
à discrétion durant 2 heures

37 € (31.36€ HT)

## Supplément « Bar à Cocktails »

Cosmopolitan, Cuba Libre, Planteur, Cocktail façon Mojito  
(Supplément à la formule Bar VIP 2 heures)

8 € (6.67€ HT)

## After dinner Champagne Bar (à discrétion durant 2 heures)

Champagne Perrier-Jouët « Grand Brut », jus de fruits et sodas  
à discrétion durant 2 heures

42 € (35.60€ HT)

A romantic dinner table setting featuring three wine bottles, several wine glasses, a vase of white hydrangeas, and silverware on a white tablecloth. The wine bottles are decorated with warm, glowing string lights. The scene is softly lit, creating a warm and intimate atmosphere.

# *Menus*

# Menu Instant Gourmand

Inclus dans votre forfait séminaire  
Un choix de menu unique (3 plats) est à établir pour l'ensemble des convives

## Entrées

Œuf parfait, velouté de chou-fleur rôti, amandes et câpres  
Pâté en croûte, chutney de kumquat et pickles des bois  
Saumon mariné aux épices du trappeur,  
crème acidulée et naans  
Salade César, satay de volaille et chips de Pancetta

## Poissons

Daurade à la chermoula, poêlée de légumes  
et bouillon aux épices  
Saumon Teriyaki, wok de légumes et nouilles chinoises  
Cabillaud rôti, légumes du soleil confits et pesto d'herbes

## Viandes

Suprême de volaille rôti au vinaigre balsamique et houblon,  
pommes de terre truffées  
Sauté de veau, petits légumes printaniers  
Souris d'agneau confite aux pruneaux,  
pommes Anna et petits légumes

## Desserts

Brunoise de fruits frais, insert fraise, framboise, crumble  
Le Dôme croustillant aux amandes,  
mousse vanille et confit de fraise  
Cheesecake vanille, orange, et crème Chantilly  
Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

## Plats Végétariens

Patates douces rôties, sauce tomate et féta  
Fraîcheur de petits pois et menthe,  
lait de coco et curry  
Houmous de betteraves aux noix

\*\*\*

Risotto aux artichauts épineux, fèves et  
chlorophylle de laitue  
Poêlée de gnocchi, crémeux de moutarde  
et champignons noirs  
Curry aux épices douces, pois chiches  
au lait de coco

# Menu Instant Délice

Supplément au menu séminaire : 18 € par personne  
Un choix de menu unique (5 plats) est à établir pour l'ensemble des convives

## Entrées

Millefeuille de crabe, tagliatelles de courgette  
Foie gras, chutney de mangue et brioche toastée  
Œuf parfait, velouté de chou-fleur rôti, amandes et câpres

## Poissons

Daurade à la chermoula, poêlée de légumes  
et bouillon aux épices  
Saumon Teriyaki, wok de légumes et nouilles chinoises  
Cabillaud rôti, légumes du soleil confits et pesto d'herbes

## Viandes

Bœuf Wellington, gratin Dauphinois, champignons de Paris  
Suprême de volaille rôti au vinaigre balsamique et houblon,  
pommes de terre truffées  
Souris d'agneau confite aux pruneaux,  
pommes Anna et petits légumes

## Assiette de fromages affinés

## Desserts

Brunoise de fruits frais, insert fraise, framboise, crumble  
Le Dôme croustillant aux amandes,  
mousse vanille et confit de fraise  
Cheesecake vanille, orange, et crème Chantilly  
Forêt noire

## Plats Végétariens

Patates douces rôties, sauce tomate et féta  
Fraîcheur de petits pois et menthe,  
lait de coco et curry  
Houmous de betteraves aux noix  
\*\*\*  
Risotto aux artichauts épineux, fèves et  
chlorophylle de laitue  
Poêlée de gnocchi, crémeux de moutarde  
et champignons noirs  
Curry aux épices douces, pois chiches  
au lait de coco

# *Tapas et Barbecue*



## Noirée tapas

Incluse dans votre forfait séminaire  
Formule 2 heures — A partir de 50 personnes

### *Les froids*

Nachos et guacamole  
Taboulé Libanias  
Pintxos aux artichauts et au jambon  
Tapas poivron et chorizo  
Tapas chèvre, tomates séchées et basilic  
Bruschetta de légumes grillés  
Planche de charcuterie  
Houmous

### *Les chauds*

Samossa d'agneau  
Tortilla espagnole  
Croquettes de jambon et piment d'Espelette  
Brochettes de gambas et chorizo  
Beignet de calamar frit au citron  
Empanadas au thon  
Patatas bravas  
Accras de morue

### *Les desserts*

Brochette d'ananas caramélisé  
Tartelette fraise pistache  
Macaron au caramel et noix de Pécan

# Noirée barbecue

Supplément à votre forfait séminaire : 15 € par personne  
A partir de 40 personnes

## *Le salad bar*

### **Les bases :**

Salade roquette, salade verte, pâtes, riz

### **Les garnitures :**

Poulet nature, jambon blanc, œufs, saumon fumé

Mozzarella, Feta, Parmesan

Tomates, concombres, carottes, champignons, avocats

Haricots verts, maïs, betteraves, brocolis, radis

Olives noires, oignons frais

### **Toppings :**

Oignons frits, croûtons, noix

### **Assaisonnements :**

Raïta concombre-basilic, jus de citron

Vinaigrette classique

Huile d'olive, vinaigre balsamique

Jus de citron

## *Le Barbecue*

Brochettes de légumes et halloumi

Travers de porc laqué au caramel de sésame

Brochettes de crevettes Thaï

Mix grill de canard, bœuf, merguez

Espadon mariné et grillé

Poulet grillé colombo

## *Les garnitures*

Tian de légumes du soleil

Pommes de terre rissolées aux herbes

## *Les desserts*

Brochettes de fruits frais

Assortiment de pâtisseries

# Cocktail dînatoire



## Cocktail dînatoire

Supplément au menu séminaire :

12 pièces / durée estimée 45 à 60 minutes : 10€ par personne

18 pièces / durée estimée 1h30 : 15 € par personne

24 pièces / durée estimée 1h30 à 2h00 : 18 € par personne

### *Les pièces froides*

Pennette au pistou provençal, mozzarella et parme

Gaspacho Andalou, vierge de légumes

Club-sandwich au fromage frais et moutarde, sardine

Brochette de poulet tandoori, yaourt à la grecque

Bowl de crevettes roses et petits légumes

Maki de daurade, quinoa et pamplemousse

Brochette de melon, pastèque au basilic

Tartelette de rillette de saumon au curry, vierge de légumes

Brouillade d'œufs, mascarpone et verveine, citron vert

### *Les canapés chauds*

Bagel sésame de volaille et Bresse bleu

Empanas de bœuf épicé et olive verte

Mini quiches lorraines végétariennes au tofu fumé

Cannelés de truite fumé et fromage frais

### *Les cassolettes chaudes*

Gambas en tempura, sauce citronnelle

Petits manchons de canard au miel et orange

Agneau mariné et houmous au cumin

Suprême de poulet tikka massala

Curry aux épices doux, mijoté de légumes et pois chiche

### *Les pièces sucrées*

Macaron à la framboise

Tarte au citron

Tiramisu exotique

Tarte au chocolat noir

Verriine de mousse de fromage blanc et fruits rouges

# Menus Buffet



# Menus buffet

Inclus dans votre forfait séminaire

## *Soupe*

Soupe du marché

## *Entrées*

Pâtés et charcuteries, condiments et sauces  
Vitello tonato, copeaux de parmesan, aïoli provençal  
Bar en ceviche, lait de coco et coriandre fraîche

## *Salades*

Cueillette de mesclun, vinaigrette à la truffe  
Salade César, poulet grillé et poitrine croustillante  
Tomates de collection et mozzarella di buffala,  
pesto au basilic

## *Plats*

Faux-filet rôti, gratin de charlotte savoyarde,  
jus au thym  
Daurade rôtie au romarin, aubergine à la chermoula

## *Fromages*

Sélection de fromages

## *Table des desserts*

Farandole de fruits frais  
Macaron orange  
Tiramisu au café  
Tarte amandine aux poires  
Entremets abricot et amandes

# Menus buffet

Inclus dans votre forfait séminaire

## *Soupe*

Soupe du marché

## *Entrées*

Pâtés et charcuteries, condiments et sauces  
Dips au yaourt grec, concombre, menthe et miel  
Tartare de kiwi au crabe et céleri frit

## *Salades*

Cueillette de mesclun, vinaigrette à la truffe  
Salade de penne aux tomates séchées,  
cœurs d'artichaut  
Salade de poulpe au citron confit et piment d'Espelette

## *Plats*

Navarin d'agneau poivre-agrumes, pommes persillées,  
légumes printaniers  
Saumon laqué à la passion, crispy ail et gingembre,  
chou pak-choy

## *Fromages*

Sélection de fromages

## *Table des desserts*

Mousse au chocolat  
Millefeuille à la vanille  
Tarte aux fruits  
Macaron pistache  
Tarte au citron meringuée

# Menus buffet

Inclus dans votre forfait séminaire

## *Soupe*

Soupe du marché

## *Entrées*

Pâtés et charcuteries, condiments et sauces

Œufs mimosa revisités au thon et wasabi

Saumon mariné aux aromates du jardin

## *Salades*

Cueillette de mesclun, vinaigrette à la truffe

Taboulé, légumes croquants, menthe et coriandre

Salade grecque, féta marinée, olives noires

## *Plats*

Suprême de volaille Label Rouge façon blanquette,  
riz frit et petits légumes

Lotte braisée, tagliatelles aux champignons de Paris,  
sauce suprême aux 3 baies

## *Fromages*

Sélection de fromages

## *Table des desserts*

Pana cotta aux agrumes

Clafoutis

Farandole d'ananas mariné au citron vert

Entremets aux trois chocolats

Macaron au café

# Menus buffet

Inclus dans votre forfait séminaire

## *Soupe*

Soupe du marché

## *Entrées*

Pâtés et charcuteries, condiments et sauces  
Gâteau d'aubergines, sauce Napolitaine et basilic  
Tataki de bœuf, canuts au citron vert et wasabi

## *Salades*

Cueillette de mesclun, vinaigrette à la truffe  
Salade Simone, saumon fumé et boulgour  
Salade sirtaki, légumes croquants et Raïta

## *Plats*

Sauté de porc laqué au miel et soja,  
nouilles chinoises sautées au brocoli  
Cabillaud aux vapeurs d'algues, patate douce rôtie,  
bouillon à la citronnelle

## *Fromages*

Sélection de fromages

## *Table des desserts*

Paris Brest  
Brochette de fruits frais  
Mousse de fromage blanc et fruits rouges en verrine  
Tarte au chocolat et caramel  
Riz à l'impératrice et son coulis d'ananas

# Menus buffet

Inclus dans votre forfait séminaire

## *Soupe*

Soupe du marché

## *Entrées*

Pâtés et charcuteries, condiments et sauces

Terrine de chèvre frais et sardines

Brochette de melons, pastèques aux agrumes et menthe

## *Salades*

Cueillette de mesclun, vinaigrette à la truffe

Salade niçoise traditionnelle

Salade de pomme de terre Charlotte à l'italienne

## *Plats*

Cuisse de canard confite, achard de citron et gingembre, coco de Paimpol crémeux

Bar grillé, semoule al verde, caviar d'aubergine fumé

## *Fromages*

Sélection de fromages

## *Table des desserts*

Farandole de fruits de saison

Tarte chocolat-noisette

Tarte amandine aux abricots

Salade d'agrumes

Royal chocolat

# Brunch



## Brunch

Inclus dans votre forfait séminaire

Jus de fruits	Soupe du jour
Viennoiseries	Saumon fumé
Crêpes, gaufres	Viandes du boucher rôties
Marmelade, confitures, beurre	Charcuterie, condiments
Céréales	Assortiment de sauces
Assortiment de pains	Sélection de fromages
Yaourts nature et aux fruits	Assortiment de pâtisseries
Œufs brouillés	
Œufs bénédictine	
Bacon et saucisses	
Pommes de terre rôties et légumes de saison	
Bar à salades et ses vinaigrettes	

# *La cave*



# Carte des vins

## Vins Blancs

Côtes de Gascogne moelleux, Domaine du Tariquet	29 €
Bordeaux Fontbreuil, Sauvignon	16 €
Côtes de Gascogne sec, Domaine du Tariquet Classic	22 €
Bourgogne Côtes d'Auxerre	28 €
Val de Loire Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Vieilles Vignes »	24 €
Val de Loire Cheverny « Cuvée de l'Orme »	22 €

## Vins Rouges

Bergerac Rouge Château Laulerie	20 €
Bordeaux Rouge Château Goumin	20 €
Bordeaux Rouge Le Bordeaux de By	20 €
Bordeaux Rouge Fleur La Chapelle Puyseguin Saint-Emilion	36 €
Bordeaux Médoc Château Cardus	39 €
Bordeaux Rouge Château La Cardonne Médoc Cru Bourgeois Supérieur	47 €
Val de Loire Saumur Champigny « Domaine de la Guilloterie »	29 €

## Vin Rosé

Zangre Rosé	19 €
-------------	------

Vins inclus dans votre menu séminaire

Vins haut de gamme, avec supplément de 7 € sur le forfait /menu séminaire