



☎ 06.21.07.46.47

☎ 04.78.45.88.07

📍 3 La ratière, 69510 Thurins

🌐 www.lesgourmandinent.fr

✉ lesgourmandinent@gmail.com

Cocktail dînatoire

Apéritif : à partir de 17h30/18h00

1 choix à définir en-dessous de 100 invités, 2 choix au-dessus

- **Framboisine :**

Cocktail de Crémant de Bourgogne et crème de fruits rouges avec des brisures de framboises.

- **Soupe Champenoise :**

Crémant de Bourgogne, Cointreau, jus de citron, limonade et sucre de canne

- **Sangria blanche :**

Vin blanc, grand Marnier, limonade, cannelle, citron, badiane

- **Mojito :**

Rhum blanc, jus de citron vert, feuilles de menthe, sucre cassonade et Perrier

- **Planteur punch :**

Rhum blanc, sucre de canne, vanille, jus de fruits exotiques, goyave, ananas, ...

- Jus de fruits locaux : Pêche, pommes, fruits rouges, ...
- Sodas : Coca-Cola, Schweppes agrumes, ...
- Eaux minérales plates et gazeuses

Service, vaisselle, nappage des buffets et serviettes cocktail

Boissons à volonté pendant la durée de l'apéritif.

5 €/pers ou 3 €/pers si l'alcool est fourni par vos soins

Cocktail :

8 pièces	10 €/pers	12 pièces	15 €/pers
10 pièces	12.50 €/pers	15 pièces	18 €/pers

Pièces froides:

Les Verrines

- Mousseline de patate douce, St Jacques marinées, crumble de parmesan
- Tzatziki de concombre à la menthe et caviar de tomates
- Involtini de speck et tartare de courgette en cuillère Chinoise

Les toasts :

- Pain Nordique au saumon fumé et fromage frais aux herbes
- Assortiment de wraps : chorizo/poivronnade, jambon blanc/ fromage aux noix, ...
- Dôme de foie gras, miel et pistaches
- Pyramide de chèvre frais
- Pain bagnat au thon, tomates et jeunes pousses d'épinards

Les brochettes fraîcheurs : *suivant la saison 2 variétés à définir*

- Tomate cerise et bille de mozzarella
- Poulet mariné au provençal et tomate
- Duo de melon et pastèque
- Saumon fumé et concombre
- Jambon à l'os et figues

Les gaspachos :

- Tomates Andalous
- Petits pois à la menthe

Pièces chaudes :

Petits fours croustillants :

- Madeleine chorizo et courgettes
- Gougères au Comté
- Mini canelés : olives, parmesan, pesto
- Chou croquant aux escargots
- Tartelette saumon, épinards et ricotta
- Mini hot-dog au cheddar
- Pissaladière aux oignons confits
- Croque-monsieur

Saveurs du monde :

- Croustillant gambas aux céréales
- Arrancini à l'encre de seiche et tomate confite
- Samossas aux légumes et curry
- Nem de poulet
- Burger canard et foie gras

Les corolles gourmandes : *uniquement sur cocktail 12 ou 15 pièces*

- Parmentier de canard confit et patate douce
- Crumble de légumes et fondant de veau
- Brandade de morue gratinée

Animation culinaire réalisée par un cuisinier :

En supplément : 2 €/pers pour 1 animation

Froides

- Saumon fumé entier de Norvège Label rouge, pain de seigle et beurre salé
- Terrine de foie gras au Porto blanc, pain d'épices et confit d'oignons
- Tartare de bœuf Charollais sur toast croustillant

Pour 120 personnes minimum :

- Jambon à l'os fermier et condiments
- Jambon cru Serrano sur griffe, découpé en chiffonnade sur un toast de tapenade d'olives vertes

Chaudes :

- Brochettes de magret de canard aux figues
- Gambas décortiquées, marinées à la provençale et flambée au Pastis
- St Jacques poêlées à la fleur de sel et flambées au Cognac
- Pépites de foie gras poêlé sur un toast de pain d'épices
- Mini quenelles et crème de champignons

Menu Tendresse

A partir de 45 € / pers

Entrée :

Tarte fine de volaille, tomates confites et estragon,

Bouquet de mesclun à l'huile de sésame. *Entrée chaude*

Ou

Dôme de saumon fumé, crème de ricotta au wasabi, crevettes et concombre,

Salade de jeunes pousses.

Ou

Mousseline de St Jacques et brochet, minestrone de légumes,

Sauce à la citronnelle. *Entrée chaude*

Ou

Terrine de foie gras de canard au Muscat, +2 €/pers

Chutney de pommes et figues en tartelette, pousses d'épinards.

Le plat chaud :

Tournedos de canard, réduction de Porto aux agrumes,

Ecrasée de patate douce et poêlée de légumes wok.

Ou

Paleron de veau confit, jus au thym et citron,

Brochette de pomme de terre grenaille rôties et moelleux de champignons persillés.

Ou

Aiguillettes de volaille rôties, sauce tomates au basilic,

Crumble de légumes et rosace de pomme Anna.

Ou

Ballotine de dos de cabillaud aux courgettes et tomates confites,

Risotto à l'encre de seiche et moelleux de légumes à la provençale.

Faiselle de fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges

Ou

½ St Marcellin et pain aux noix

Pièce montée en choux (1/pers) ou en macarons (2/pers) *en supplément + 2 €/pers*

Présentoir pour Fontaine de Champagne (champagne non fourni)

Gâteaux des mariés : 2 choix à définir

Présentés puis servis à table avec une brochette de fruits frais

- Croustillant au chocolat et feuillantine craquante
- Biscuit brownies, crémeux caramel et mousse poire
- Framboisier ou fraisier
- Biscuit Dacquoise aux amandes, compotée de framboises et mousse fruits exotiques
- Biscuit Joconde, crémeux fraises et mousse de citron vert

Café, Thé, Infusion

Menu Passion

A partir de 50 € / pers

Entrée :

Cocotte de cabillaud et crevettes aux petits légumes,

Sauce au curcuma et Porto blanc *Entrée chaude*

Ou

Dodine de foie gras aux cranberries, en croûte de noix de cajou,

Toast de pain d'épices et gelée de groseilles,

Bouquet de mesclun à l'huile de sésame.

Ou

Tatin de légumes confits, Brochette de St Jacques poêlées et gambas,

Beurre blanc au basilic *Entrée chaude*

Ou

Bûchette aux deux saumons, mascarpone et fèves de soja, croustillant au sésame,

Bouquet de jeunes pousses.

Le plat chaud :

Noix de veau flambée en salle, sauce crémée aux éclats de morilles,

Ecrasé de pomme de terre aux olives et tian de légumes à la provençale.

Ou

Suprême de volaille fermière, sauce au Champagne

Risotto de pépinettes aux petits légumes, tatin de tomates confites.

Ou

Sphère croustillante de canard confit et champignons, sauce au foie gras,

Mousseline de patate douce et poêlée de légumes de saison.

Ou

Filet de bar rôti, beurre blanc au Riesling,

Moelleux de courgettes et carottes au basilic et riz safrané

Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges

Ou

Assiette de 3 fromages et pain aux noix (Bleu de Bresse, St Marcellin et Reblochon)

Pièce montée en choux (1/pers) ou en macarons (2/pers) en supplément + 2 €/pers

Présentoir pour Fontaine de Champagne (champagne non fourni)

Assiette gourmande :

Dôme de fruits de la passion, cœur framboise

Verrine caramel/beurre salé, chocolat et noisettes.

Gaspacho de pêches à la verveine

Moelleux tiède au chocolat, cœur coulant

Minestrone d'ananas infusé à la badiane

Crumble pommes et fruits rouges

Café, Thé, Infusion

La prestation comprend :

Le nappage et les serviettes en papier non tissé, couleur à définir

Option nappage en tissu blanc (1 pour 10 pers) et serviettes blanches : **+2 €/pers**

la vaisselle, le pain,

Les eaux minérales plates et gazeuses (1bottle pour 3) de chaque (bouteille plastique)

Option bouteille en verre : **+ 1 €/pers**

Le service 14h00 sur le site jusqu'à 01h00 du matin, nous prévoyons 1 serveur pour 30 convives

Sous la responsabilité d'un maître d'hôtel et personnel nécessaire en cuisine

Les tarifs indiqués ci-dessus s'entendent sur une base de 100 personnes,

un supplément de 4 €/pers sera appliqué en dessous de ce nombre de convive.

Dérivé possible des menus :

Amuse-bouche en remplacement de l'entrée

2 € de moins par personne

Amuse-bouche : En verrine

Tartare de courgettes et tomates au basilic, espouma de chèvre frais et minestrone de chorizo

Pana cotta d'asperges vertes, tartare de daurade aux agrumes

Fraîcheur de foie gras de canard, compotée de poires et crumble de pain d'épices

Quinoa aux cranberries et graines de courges, caviar de tomates et St Jacques poêlées

Soupe de melon et pastèque au Muscat, gressin au Sésame et jambon cru

Gaspacho de carottes au lait de coco et citron vert, brochette de crevettes

Prestation possible en supplément :

- ✓ **Menu dégustation** : Pièces cocktails, entrée, plat avec garnitures et desserts 25 €/pers
- ✓ **Menu enfant**
Servi à table : soda, jus de fruits, 4 bouchées apéritives, Blanc de volaille, Gratin Dauphinois et gâteau choc 15 €/pers
Lunch box : jus de fruits, Chips, quiche Lorraine, club sandwich Jambon/fromage, compote et brownies 12 €/pers
- ✓ **Menu prestataire** : entrée ou mise en bouche, plat et dessert du menu choisi 25 €/pers
- ✓ **Supplément frais de déplacement** en fonction du lieu de réception A VOIR
- ✓ **Fermeture** 2 serveurs jusqu'à 4 h du matin 300 €
- ✓ **Plateau de fromage secs sur chaque table** 3 €/pers
- ✓ **Buffet de desserts** 4 €/pers
- ✓ **Mignardises** pour la fin de soirée 1 € /pièce
- ✓ **Soupe à l'oignons** pour la fin de soirée (*avec croûtons, gruyère, bol et cuillères jetables*) 2.50 €/pers
- ✓ **Plateau de charcuterie** pour la fin de soirée 36 €/plateau env 12 pers
- ✓ **Fontaine à chocolat et ses gourmandises** 3 €/pers
- ✓ **Buffet pour le lendemain** à partir de 15 €/pers