



CHÂTEAU DE LA RAPÉE

— HÔTEL - RESTAURANT - EVENT —

By erisay



Sommaire

◆ *Menus et cocktails*

<i>Grande tradition</i>	3
<i>Saveur du château</i>	5
<i>Instant plaisir</i>	7
<i>Découverte partagée</i>	9
<i>Buffet froid lendemain de fête</i>	12
<i>Brunch de lendemain</i>	13
<i>Barbecue de lendemain</i>	14
<i>Forfait Vins</i>	15
<i>Prestation comprise et supplément</i>	16
<i>Animation culinaire salé et sucré</i>	17-20

Grande Tradition



La gastronomie en habit de prestige

- Cocktail prestige
- Entrée et plat chaud servi à table

Inclus :

Evian, Badoit (Bouteille en verre)

Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.

Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons

Pas de choix culinaire nécessaire sur vos pièces cocktail. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée à votre nombre de convives

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :

18,00 TTC par personne



COCKTAIL 10 PIECES

4 PREDELICES VARIES

Une variété de :

Dôme carotte cumin
Madeleine au saumon fumé
Fraîcheur d'asperge
Caviar d'aubergine
Sablé parmesan à l'italienne
Opéra de foie gras aux cerises
Caroline de thon rouge et wasabi
Bœuf séché de gambret

5 FANTAISIES PRESTIGES

Pièces chaudes

Beignet de calamar
Jambonneau de caille farci
Risotto aux cèpes
Pépite de foie gras à la vanille et chutney
d'ananas
Acras de morue
Bouchée d'escargot
Croque Serrano aux deux basilics
Grenaille nordique
Pic de volaille aux épices rouges
Pastilla de caille
Gambas au charbon végétal

Pièces froides

Huître au caviar
Cuillère de homard
Langoustine au safran
Pince mie pois gourmand et magret fumé
Banderille d'artichaut mascarpone et
truffe
Tartare de bœuf et œuf de caille poêlé
Fondant de black angus et légumes
croquants
Verticale de foie gras et truffes
Spirale de grison et Bresaola
Gravlax de saumon betterave et perles de
citron
Saint-Jacques et poitrine aux saveurs Thai
Poitrine de veau laquée et crumble
d'oignons
Kiwi et saumon fumé au sésame noir &
blanc

1 FINGER EN PAIN SURPRISE

(Assortiment de 3 variétés)

Saumon fumé
Jambon de pays
Brunoise de légumes

1 ANIMATION AU CHOIX

*Valeur de 2 pièces par personne
(suppl. 3,50 €)*

Eemple :

Animation « Foie gras chaud et tartine »

Foie gras tartiné devant les invités et
proposé avec du pain d'épices, pain
de campagne et brioche, accompagné
de confiture de figues, de gros sel et
de poivre mignonnette.
Foie gras poêlée au buffet puis
déglacé au Sauternes et raisins
macérés au Sauternes

Animation « Grand Nord »

Saumon fumé tranché devant les
invités et servi avec œufs de saumon
sur blinis ou pain grillé

Grande Tradition



REPAS

ENTRÉES FROIDES

1 entrée au choix

Parfait de tourteau et son œuf crémeux

Marguerite de Saint-Jacques aux petits légumes

(suppl. 2,50 €)

Homard Saint-Jacques et gambas sur fraîcheur de légumes

Foie gras en trilogie (suppl. 3euros)

Fond d'artichaut à la royale (Saint-Jacques, homard et langoustine) et sa sauce légère aux truffes

(Suppl 3,00 €)

Assiette duo saumon snacké et présent de foie gras aux écrevisses

Foie gras tomate basilic sucrine concombre et poivrons croquants

Duo de foie gras aux deux parfums

ENTRÉES CHAUDES

1 entrée à choisir

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes *(Suppl. 3,00 €)*

Foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas

Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne

Saint-Jacques et pancetta au pamplemousse *(Suppl. 3,00 €)*

OU

PLAT CHAUD

1 plat au choix

Jarret de veau confit aux petits légumes et servi dit « à la russe » (découpé en salle)

Charlotte d'agneau et son jus corsé

Magrets de caille à la crème de foie gras

(Suppl. 2,00 €)

Magret de canard aux poires et au miel d'acacia

Suprême de poularde aux cèpes

Fondant de veau et piccata de ris, sauce truffes *(Suppl. 3,00 €)*

ET

LÉGUMES

2 légumes à choisir

Gratin dauphinois

Mousseline aux olives

Crêpe aux épinards

Fricassée de champignons sauvages

Soufflé de courgettes

Bayaldi de légumes du soleil

Risotto grains de pâtes aux petits légumes

Brochette de légumes

Tulipe de pomme de terre

Gaufre de pommes de terre et légumes croquants

PLATEAU DE FROMAGES :

6 sortes de fromage affinés notre maître fromager
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une
roue de brie)

BUFFET DE DESSERTS

7 desserts différents
et
1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline ‘ mini-éclairs variés et choux)
ou weeding cake (suppl. de 2€/pers)

Ou

5 desserts différents
Et 1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline ‘ mini-éclairs variés et
choux) ou weeding cake (suppl. de 2€/pers)
Et 1 animation Éclairs géants
(café « brûlerie canon » - chocolat grand cru – citron yuzu et framboise fraîches –
Streuzel caramel – brownies vanille)

CAFÉ

Saveur du Château



La gastronomie en habit de prestige

-
- Cocktail prestige
 - Entrée et plat chaud servi à table

Inclus :

Evian, Badoit (Bouteille en verre)

Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.

Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons

Pas de choix culinaire nécessaire sur vos pièces cocktail. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée à votre nombre de convives

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :

20,00 TTC par personne



4 PREDELICES VARIES

Une variété de :

Dôme carotte cumin

Madeleine au saumon fumé

Fraîcheur d'asperge

Caviar d'aubergine

Sablé parmesan à l'italienne

Opéra de foie gras aux cerises

Caroline de thon rouge et wasabi

Bœuf séché de gambret

6 FANTAISIES PRESTIGES

Pièces chaudes

Beignet de calamar

Jambonneau de caille farci

Risotto aux cèpes

Pépité de foie gras à la vanille et chutney
d'ananas

Acras de morue

Bouchée d'escargot

Croque Serrano aux deux basilics

Grenaille nordique

Pic de volaille aux épices rouges

Pastilla de caille

Gambas au charbon végétal

Pièces froides

Huître au caviar

Cuillère de homard

Langoustine au safran

Pince mie pois gourmand et magret fumé

Banderille d'artichaut mascarpone et
truffe

Tartare de bœuf et œuf de caille poêlé

Fondant de black angus et légumes
croquants

Verticale de foie gras et truffes

Spirale de grison et Bresaola

Gravlax de saumon betterave et perles de
citron

Saint-Jacques et poitrine aux saveurs

Thaï

Poitrine de veau laquée et crumble
d'oignons

Kiwi et saumon fumé au sésame noir &
blanc

2 FINGER EN PAIN

SURPRISE

(Assortiment de 3 variétés)

Saumon fumé

Jambon de pays

Brunoise de légumes

1 ANIMATION AU CHOIX

Valeur de 2 pièces par personne

(suppl. 3,50 €)

Exemple :

Animation « Foie gras chaud et tartine »

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.

Foie gras poêlée au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes

Animation « Grand Nord »

Saumon fumé tranché devant les invités et servi avec œufs de saumon sur blinis ou pain grillé

Saveur du Château



REPAS

MISE EN BOUCHE

1 entrée miniature froide u choix
Marguerite de Saint-Jacques et sa
fondue de légumes
Fond d'artichaut à la royale (*Saint-
Jacques, homard et langoustine*)
Parfait de tourteau et son œuf crémeux
Foie gras et confit en marché, et
échalote fondante
Saumon snacké aux graines de sésame

OU

1 entrée miniature chaude au choix
Ravioles au dés de homard à la
crème de Sauternes (*3/pers*)
Turban de filet de sole et sa mousse
de Saint-Jacques
Filet de rouget grondin, soufflé de
homard, sauce Champagne

PLAT CHAUD

1 plat au choix
Jarret de veau confit aux petits
légumes et servi dit « à la russe »
(découpé en salle)
Charlotte d'agneau et son jus corsé
Magrets de caille à la crème de foie
gras (Suppl. 2,00 €)
Magret de canard aux poires et au
miel d'acacia
Suprême de poularde aux cèpes
Fondant de veau et piccata de ris,
sauce truffes

ET

LÉGUMES

2 légumes à choisir
Gratin dauphinois
Mousseline aux olives
Crêpe aux épinards
Fricassée de champignons sauvages
Soufflé de courgettes
Bayaldi de légumes du soleil
Risotto grains de pâtes aux petits
légumes
Brochette de légumes
Tulipe de pomme de terre
Gaufre de pommes de terre et légumes
croquants

PLATEAU DE FROMAGES :

*6 sortes de fromage affinés notre maître fromager
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une
roue de brie)*

BUFFET DE DESSERTS

7 desserts différents
et
1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline ‘ mini-éclairs variés et choux)
ou weeding cake (suppl. de 2€/pers)

Ou

5 desserts différents
Et 1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline ‘ mini-éclairs variés et
choux) ou weeding cake (suppl. de 2€/pers)
Et 1 animation Éclairs géants
*(café « brûlerie canon » - chocolat grand cru – citron yuzu et framboise fraîches –
Streuzel caramel – brownies vanille)*

CAFÉ

Instant Plaisir



La gastronomie en habit de prestige

-Cocktail prestige copieux

Inclus :

Evian, Badoit (Bouteille en verre)

Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.

Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons

Pas de choix culinaire nécessaire sur vos pièces cocktail. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée à votre nombre de convives

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :

21,00 TTC par personne



4 PREDELICES VARIES

Une variété de :

Dôme carotte cumin

Madeleine au saumon fumé

Fraîcheur d'asperge

Caviar d'aubergine

Sablé parmesan à l'italienne

Opéra de fois gras aux cerises

Caroline de thon rouge et wasabi

Bœuf séché de gambret

9 FANTAISIES PRESTIGES

Pièces chaudes

Beignet de calamar

Jambonneau de caille farci

Risotto aux cèpes

Pépité de foie gras à la vanille et chutney d'ananas

Acras de morue

Bouchée d'escargot

Croque Serrano aux deux basilics

Grenaille nordique

Pic de volaille aux épices rouges

Pastilla de caille

Gambas au charbon végétal

Pièces froides

Huître au caviar

Cuillère de homard

Langoustine au safran

Pince mie pois gourmand et magret fumé

Banderille d'artichaut mascarpone et truffe

Tartare de bœuf et œuf de caille poêlé

Fondant de black angus et légumes croquants

Verticale de foie gras et truffes

Spirale de grison et Bresaola

Gravlax de saumon betterave et perles de citron

Saint-Jacques et poitrine aux saveurs Thai

Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons

Kiwi et saumon fumé au sésame noir & blanc

1 FINGER EN PAIN SURPRISE

(Assortiment de 3 variétés)

Saumon fumé

Jambon de pays

Brunoise de légumes

2 FRAÎCHEUR DE PITA

Le libanais (*tomates, concombres, Coriandre, menthe, fromage blanc*)

L'auvergnat (*jambon, beurre et cornichons*)

Le bagnat (*œuf dur, mayonnaise, et thon blanc*)

L'italien (*tomate, mozzarella et basilic*)

1 ANIMATION AU CHOIX

Valeur de 2 pièces par personne (suppl. 3,50 €)

Exemple :

Animation « Foie gras chaud et tartine »

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.

Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes

Animation « Grand Nord »

Saumon fumé tranché devant les invités et servis avec œufs de saumon sur blinis ou pain grillé

Instant Plaisir



REPAS

PLAT CHAUD

1 plat au choix

Jarret de veau confit aux petits légumes et servi dit « à la russe » (découpé en salle)

Charlotte d'agneau et son jus corsé

Magrets de caille à la crème de foie gras
(suppl. 2,00 €)

Magret de canard aux poires et au miel
d'acacia

Suprême de poularde aux cèpes

Cuisseau de cochon de lait braisé à
l'ancienne (découpé en salle)

ET

LÉGUMES

2 légumes à choisir

Gratin dauphinois

Mousseline aux olives

Crêpe aux épinards

Purée aux truffes (Suppl. 3,00 €)

Pommes sautées provençales

Fricassée de champignons sauvages

Soufflé de courgettes

Bayaldi de légumes du soleil sur
disque feuilleté

Risotto grains de pâtes aux petits
légumes

Bouquetière de légumes

Gratin montfermeil

Brochette de légumes

Grenaille sautées aux herbes

Poêlée de girolles

Tatin de pomme de terre et artichaud

Tulipe de pommes de terre

Gaufre de pommes de terre et légumes
croquants

PLATEAU DE FROMAGES :

6 sortes de fromage affinés notre maître fromager

(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une roue de brie)

BUFFET DE DESSERTS

7 desserts différents

et

1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline ‘ mini-éclairs variés et choux)
ou wedding cake (suppl. de 2€/pers)

Ou

5 desserts différents

Et 1 pièce montée en choux ou en macarons, ou Caroline ‘ mini-éclairs variés et choux) ou wedding cake (suppl. de 2€/pers)

Et 1 animation Éclairs géants

*(café « brûlerie canon » - chocolat grand cru – citron yuzu et framboise fraîches –
Streuzel caramel – brownies vanille)*

CAFÉ

Découverte partagée



La gastronomie en habit de prestige

-Cocktail dinatoire

Inclus :

Evian, Badoit (Bouteille en verre)

Jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.

Votre apport éventuel du Champagne ou de Méthode Champenoise sans aucun droit de bouchon.

Toutes ces pièces cocktail sont régulièrement renouvelées et varient selon les saisons

Pas de choix culinaire nécessaire sur vos pièces cocktail. Pour la qualité de votre vin d'honneur, la variété des pièces proposées est adaptée à votre nombre de convives

Prix par personne assistant uniquement au cocktail :

18,00 TTC par personne



Première partie

3. PREDELICES VARIES

Une variété de :

Dôme carotte cumin

Madeleine au saumon fumé

Fraîcheur d'asperge

Caviar d'aubergine

Sablé parmesan à l'italienne

Opéra de fois gras aux cerises

Caroline de thon rouge et wasabi

Bœuf séché de gambret

1 ANIMATION AU CHOIX

Valeur de 2 pièces par personne

(suppl. 3,50 €)

Exemple :

Animation « Foie gras chaud et tartine »

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.

Foie gras poêlée au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes

Animation « Grand Nord »

Saumon fumé tranché devant les invités et servis avec œufs de saumon sur blinis ou pain grillé

2 FANTAISIES PRESTIGES CHAUDE

Pièces chaudes

Beignet de calamar

Jambonneau de caille farci

Risotto aux cèpes

Pépite de foie gras à la vanille et chutney d'ananas

Acras de morue

Bouchée d'escargot

Croque Serrano aux deux basilics

Grenaille nordique

Pic de volaille aux épices rouges

Bonite au sésame

Pastilla de caille

Gambas au charbon végétal

1 FINGER EN PAIN SURPRISE

(Assortiment de 3 variétés)

Saumon fumé

Jambon de pays

Brunoise de légumes

2 FRAÎCHEUR DE PITA

Le libanais (*tomates, concombres, coriandre, menthe, fromage blanc*)

L'auvergnat (*jambon, beurre et cornichons*)

Le bagnat (*œuf dur, mayonnaise, et thon blanc*)

L'italien (*tomate, mozzarella et basilic*)

Deuxième partie

3 FANTAISIE PRESTIGES FROIDES

Huître au caviar
Cuillère de homard
Réglette de gaspacho Andalou
Gravlax de saumon betterave et perles de citron
Saint-Jacques et poitrine aux saveurs Thaï
Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons
Kiwi et saumon fumé au sésame noir & blanc
Tartare de bœuf et œuf de caille poêlé
Fondant de black angus et légumes croquants
Verticale de foie gras et truffes
Spirale de grison et Bresaola
Langoustine au safran
Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné
et pistou en verrine
Caroline au pistou et artichaut barigoule
Banderille d'artichaut mascarpone et truffe
Pince mie pois gourmand et magret fumé

1 MINI BURGER

Le classique au bœuf
Le végétale
Le saumon
Le canard confit

1 ANIMATION AU CHOIX

*Valeur de 2 pièces par personne
(suppl. 3,50 €)*

Exemple :

Animation « Foie gras chaud et tratine »

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette.

Foie gras poêlée au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes

Animation « Grand Nord »

Saumon fumé tranché devant les invités et servis avec œufs de saumon sur blinis ou pain grillé

ET

ET

2 MINIS PLATS CHAUDS ET GARNITURE

Au choix

Poularde aux cèpes
Magrets de caille à la crème de foie gras
Risotto Primavera
Aiguillettes de canard aux poire et miel d'acacia
Dôme de lieu aux coquillages
Escalope de saumon braisé au champagne
Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (4 pièces par personne)
Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce Champagne
Jarret de veau braisé à l'ancienne découpé au buffet en petites portions

(Tous ces plats chauds sont prêts coupés et peuvent sans aucun problème se manger debout avec une petite fourchette uniquement)

PLATEAU DE FROMAGES :

6 sortes de fromage affinés notre maître fromager
(Moins-value de 1,50 € TTC si remplacement du plateau de fromages par une
roue de brie)

BUFFET SUCRÉ

Dont pièce montée en choux, ou en macarons, ou Caroline (*Minis éclairs
variés et choux vanille*) ou wedding cake (*suppl. de 2€/pers*)

FOURS FRAIS MAISON

Pyramide cheese cake
Tartelette aux fruits
Caroline café
Chou Grand Marnier
Tartelette au chocolat
Dôme lychees
Snobinette framboise
Snobinette pistache

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

Sélection selon saison

VERRINES SUCRÉES

Mini soupe de fruits rouges
Mini crème brûlées
Mini Panna cotta à la pistache
Verrine crème café chocolat
Délice exotique
Tiramisu spéculos

TARTELETTES VERTICALES

Tarte citron meringuée
Tarte fruits rouges
Tarte chocolat

ANIMATION « CRÊPES »

Mini crêpes réalisées devant les invités et servies avec du sucre, du Nutella et
des confitures

CAFÉ

Buffet froid lendemain de fête



ASSORTIMENT DE 5 PIECES APERITIVES PAR PERSONNE

ENTRÉES

Panier de charcuteries
Salade de caille aux champignons

PLATS FROIDS

Saumon frais à la parisienne
Pièce de bœuf

SALADE

Salade de pâtes au basilic
Ou
Taboulé
Ou
Salade verte composé

FROMAGE

Brie de Meaux

DESSERT

Tartes de saison

CAFE

Prestation comprises :

*Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline
Service compris (mise en place, service de 13h00 à 16h30
et rangement sur la base d'un serveur pour 40 personnes)
Nappe en tissu et serviette intissée de qualité.
Evian, Badoit (bouteille en verre), jus d'orange, jus de
pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.
Pain, vin rouge et rosé
(1 bouteille pour 5 personnes)*



Brunch du lendemain



Café, thé, lait, jus d'orange
Accompagné de 2 mini-viennoiseries
(Croissant, pain au chocolat, brioche, pain aux raisins)

Corbeille de fruits
(Selon saison)

Quiche au saumon
Omelette espagnole (Servie tiède)
Pièces de bœuf froide
Taboulé

Yaourt nature
Roue de brie

Tartes de saison et cake

Prestation comprises :

Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline

*Service compris (mise en place, service de 11h00 à 15h30
et rangement sur la base d'un serveur pour 40 personnes)*

Nappe en tissu et serviette intissée de qualité.

*Evian, Badoit (bouteille en verre), jus d'orange, jus de
pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.*

Pain, vin rouge et rosé

(1 bouteille pour 5 personnes)

Barbecue du lendemain



ASSORTIMENT DE 5 PIECES APERITIVES PAR PERSONNE

ENTREES « BARBECUE »

Terrine de la mer et sa sauce légère
Citronnée
Panier de charcuteries variées
Tomate mozzarella

BARBECUE

Demi-brochette de bœuf teriyaki
Demi-brochette de poulet scandinave
Saucisse au Comté et merguez maison

LEGUMES

Riz pilaf et tomates provençales

FROMAGE

Brie de Meaux

DESSERTS

Tarte de saison

CAFE

Prestation comprises :

Vaisselle en porcelaine et verrerie cristalline

*Service compris (mise en place, service de 13h00 à
16h30 et rangement sur la base d'un serveur pour 35
personnes)*

Nappe en tissu et serviette intissée de qualité.

*Evian, Badoit (bouteille en verre), jus d'orange, jus de
pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté.*

Pain, vin rouge et rosé

(1 bouteille pour 5 personnes)



Forfait Vins



Les forfaits vins comprennent un service de vin à volonté du début de l'entrée à la fin du fromage. Les forfaits vins ne sont pas inclus pour un service toute la nuit.

- **Vin blanc et vin rouge 4,40€**

A choisir : Chardonnay « Maison Ferraud »
« Esprit de Bourgeois » Chavignol
Macon Azé « Domaine Rochebin »
Private Gallery Blanc

A choisir : Pinot noir « Maison Ferraud »
Private Gallery Rouge
Vin de pays des côtes de Gascogne
« Cuvée Cafaggiolo »

- **Vin blanc et vin rouge 5,40€**

A choisir : Chardonnay « Maison Ferraud »
« Esprit de Bourgeois » Chavignol
Macon Azé « Domaine Rochebin »
Private Gallery Blanc

A choisir : Coteaux-Bourguignons
Bordeaux supérieur « Château de Camarsac vieille vignes »
Bordeaux « Château des Bordes »

- **Champagne Louis de Sacy – Prix direct fournisseur 18,50€**
(Voir flyer joint)

- **Alcool fort 25,00€ la bouteille**

Whisky
Gin
Vodka

Prestation comprise et supplément



Prestations comprises dans nos menus (Tradition, saveur, plaisir et découverte)

(Hors menus pour lendemain de fête)

Assiette en porcelaine blanche

Verrerie cristalline – couvert en inox Vieux Paris

Table et nappage de buffet (*damassé blanc*)

Décoration de buffet (*vase, plaque en verre, présentation sur ardoise, support de présentation en fer forgé, cube*)

Matériel de cuisine

Nappe et serviette en tissu blanc damassé

Mise en place de 3 heures

Service effectif durant 7 heures

(Ex : de 18h00 à 1h00 du matin)

Pain de fabrication artisanale

Café

Evian, Badoit (*bouteille en verre*), jus d'orange, jus de pomme, Coca-Cola (dont light) à volonté

Glace et glaçons à rafraîchir

Prestation en supplément

Champagne Louis de Sacy – *Prix direct fournisseur*

Vins (Voir les forfait) si champagne et vin fourni par vos soins aucun droit de bouchon mais si enlèvement bouteilles de vins 50€.TTC

Si réception inférieure à 60 adultes, supplément maître d'hôtel 245€

Heure supplémentaire après 7h de service et non effectif 41€ par heure et par serveur

(Ex : 80personnes de 1h à 4h du matin avec 3 serveurs soit 9h x 41€)

Menu adolescent (*12/16 ans*) même menu que les adultes mais ½ tarif.

Menu enfant 14,5 € (*½ cocktail adulte, 3 mini burger et pomme de terre sautées et dessert des adultes*)

Menu prestataire 24,5€ (Entré, plat, dessert)

Des menus spéciaux-vous sont proposés :

Végétarien, végétalien, sans gluten, etc.

Toutes nos prestations de menus sont complètement personnalisables



Animations culinaires salées



« POMME DE TERRE CHAUDE »

– sup. 3,00€TTC/pers.

Rondelles de grenailles sautées, servies aux invités avec du foie gras, saumon fumé et sauces variées

« FOIE GRAS SUR POMME DE TERRE CHAUDE ET TARTINE »

– sup. 3,00€TTC/pers.

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche.

Accompagné au choix de: confiture de figues, gros sel, et poivre mignonette.

Boule de foie gras servie sur rondelle de pomme de terre chaude.

« LES TARTINES »

–sup. 3,00€TTC/pers.

4 pains variés présentés en panier et tartinés devant les invités en fonction de leur goût: Ficelle aux olives et tapenade – Pain aux noix, chèvre frais et ciboulette – Pain de sègle, tartare de poissons fins et citron jaune – Pain d'épices et copeaux de foie gras.

« LES RAVIOLES »

– Sup.3,80€TTC/pers.

Quadratino à la Ricotta sautés au buffet devant les convives. Accompagnés d'une sauce au Gorgonzola, sauce tomate, basilic et parmesan.

« BANC D'HUÎTRES DE COURSEULLES SUR MER »

– Sup. 4,00€TTC/pers.

Ouvertes devant vos invités et servies avec pain de seigle, citron, vinaigre à l'échalote et beurre.

« GRAND NORD »

– Sup.3,00€TTC/pers

Saumon fumé tranché devant les invités et servis avec des œufs de saumon sur blinis ou pain grillé.

« SUSHI MAKI« *

– Sup 5,80€TTC/pers.

Présentation de sushis et découpe de makis devant les invités.

« VIETNAMIEN« *

– Sup. 5,80€TTC/pers

Présentation des produits vapeurs en feuille de riz et proposé avec sauce pimentée.

«BARBE À PAPA AU FOIE GRAS»

– Sup. 3,50€TTC/pers.

Sucettes de foie gras entourées de barbe à papa devant les invités

« ŒUF D'AUTRUCHE »

–Sup. 3,50€TTC/Pers.

Œuf d'autruche à la coque posé sur un petit support et proposé avec des

mouillettes géantes trempées puis coupées par notre maître d'hôtel.

Mouillettes tartinées au beurre de baratte fermier demi-sel

Option avec lamelles de truffes

5,50€TTC/pers.)

« CARPACCIO DE SAINT-JACQUES »

– Sup.4,00€TTC/pers.

Noix de Saint-Jacques détaillées en tranches devant les convives, agrémentées d'huile de truffe et d'éclats de truffes.

« MOZZARELLA »

– Sup. 3,00€TTC/pers.

Trois sortes de mozzarellan présentées en vase :

-Marinée au basilic

-Mariné au piment d'Espelette

-Fumée

Découpées au buffet devant les convives et services sur une croustille de pain grillé.

« LE SERRANO »

– Sup. 3,00€TTC/pers.

Jambon Serrano taillé en copeaux devant les invités et servi sur petite tranche de pain grillé avec morceaux de tomates sèches à l'Italienne

« PARMIGIANO REGGIANO »

– Sup. 3,50€TTC/pers.

Pennettes poêlées au beurre et flambées devant les invités.

Elles sont ensuite versées très chaudes dans la roue de parmesan creusée,

permettant ainsi au fromage de fondre.

Servi dans une petite cassolette en

Animations poêlées



« GAUFRETTE DE POMME DE TERRE »

– Sup. 3,00€TTC/pers.

Réalisées avec de superbes gaufriers, les gaufres sont découpées devant vos convives et assorties d'une crème aux crustacés, de morceaux de homard, ou d'une crème légère à la ciboulette

« L'ALCHIMIE DU FUMAGE »*

– Sup. 4,50€TTC/pers.

Animation dégagant un peu de fumée. Gravlax de saumon et magrets snackés, avec un effet visuel surprenant et un parfum instantané, les mets sont fumés au buffet sous cloche de verre devant vos convives.

Les volutes de fumées attirent votre regard, et le fumage minute exhale de subtiles saveurs en bouche.

« OS A MOELLE »

– Sup. 3,50€TTC/pers.

Os à moelle grillés devant vos convives sur une véritable plancha électrique, proposés avec de la fleur de sel sur écrasé de pomme de terre charlotte ou écrasé de carottes, servis sur de la baguette de campagne.

« FOIE GRAS CHAUD ET TARTINÉ »

– Sup.4,00€TTC/pers.

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, du pain de campagne et de la brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonette. Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.

« TEPPANYAKI »

– Sup. 3,50 TTC/pers.

Queues de gambas flambées et sautées devant les invités.

« GAMBAS PINA COLADA »

– Sup. 3,50€ TTC/pers.

Queues de gambas poêlées avec des dés d'ananas frais, coco râpé et flambées au rhum blanc.

« SAINT-JACQUES POÊLÉES EN PERSILLADE »

– Sup. 3,50€TTC/pers.

Noix de Saint-Jacques finement aillées, persillées et poêlées devant les convives.

« SAINT-JACQUES À LA PLANCHA »*

–Sup. 4,50€TTC/pers.

Saint-Jacques détaillées et snackées devant vos convives sur plaque vitrocéramique, puis agrémentées d'huile de truffe.

« PLANCHA »*

–Sup. 4,50€TTC/pers

1 plancha (1,8kWh) pour 60 pers

Mini-brochettes de poulet mariné scandinave et mini-brochettes de bœuf convives sur une véritable plancha électrique.

*Les animations avec *généreront un supplément.*

Valeur 2 pièces/pers.

Conditions spéciales pour les animations :

Ces animations sont fixées sur une base minimum de 80 personnes.

Ces buffets sont servis en supplément par rapport au cocktail et représentent 2 pièces par personne.

Toutefois, ils ne peuvent être retenus en remplacement de 2 pièces du cocktail.

Certaines animations ne sont pas réalisables dans tous les lieux de réception. (Ex: gaz interdit dans certaines salles).

Animations poêlées :

Ces animations ne peuvent se faire qu'en extérieur ou sous abri aéré (Dans tous les cas pas dans une salle fermée), car celles-ci génèrent de la fumée.

Animations sucrées



« FONDUE AU CHOCOLAT »

– Sup. 3,80€TTC/pers.

Brochette de fruits – Banane flambée – Profiteroles

« FONTAINE GÉANTE À CHOCOLAT »

– Sup. 610,00€ TTC sur la base de 100 personnes.

Inclus dans la location de la fontaine Cascade de chocolat proposée avec cube de brioche, brochette de fruits frais et Chamallow (valeur 1,5 pièces/ pers.)

« FRUITS MIXÉS »

– Sup. 3,50€TTC/pers.

Fruits frais mixés devant les invités et proposés avec du Rhum, Vodka, Gin, Malibu ou nature.

« CRÊPES »

– Sup. 3,50€TTC/pers

Minis crêpes réalisées devant les invités et servies avec du sucre, du Nutella® et confitures.

« TARTELETTE »

– Sup. 3,50€TTC/pers

Fond de tartelette garni avec crème vanille, framboise, ou mangue, agrémenté de fruits frais aux goûts de vos convives (*Fruits selon saison, framboises, fraises, ananas, kiwi*)

« LES SUCETTES AU CRAQUANT DE FRUIT »

– Sup. 3,50€TTC/pers.

Sucette de moelleux au chocolat trempé dans un glaçage vanille et roulée à la demande dans des chips de banane et de framboise.

« LES GAUFRES DE MAMIE »

– Sup. 3,50€TTC/pers.

Réalisées avec de superbes gaufriers, les gaufres de Mamie sont proposées avec une crème vanille, des fruits frais, du sucre glace, du Nutella®, ou du sirop d'érable.

« ÉCLAIRS GÉANTS »

– Sup. 3.50€TTC/pers.

Présentation sur buffet de 5 éclairs aux parfums différents (Chocolat grand cru - Streuzel caramel – Brownies vanille - Café « brûlerie Caron » – Citron yuzu et framboises fraîches), découpés en petite portions par un maître d'hôtel en fonction du choix de chaque convive.

« COOKIE BAR »

– Sup. 3.50€TTC/pers.

Différentes variétés de cookies proposés avec une garniture pochée devant les convives. Une crème à l'orange, une crème à la framboise, ou une émulsion de chocolat blanc.

« MY CUP CAKE »

– Sup. 4,00€TTC/pers

Mini cup-cake variés et glaçage à la demande des convives avec des couleurs acidulées et multicolores.

« ANIMATIONS CHURROS »

– Sup. 3,00€TTC/pers.

Animation dégageant un peu de fumée
Petits Churos réalisés au buffet (sans friture) et proposés avec du sucre glace ou dans une verrine de sauce au chocolat aux éclats de noisette.

« PIZZA AU CHOCOLAT »

Sup. 3.50€TTC/pers

La pizza revisitée en sucrée, présentée et découpée devant vos convives.

Pizza « candy » (pâte à tartiner, grenade, raisin, fruits secs caramélisés)

Pizza « fruits aux chocolats » (chocolat, pommes, fruits, banane..)

« CANDY BAR »

– Sup. 4,50€TTC/pers

Une multitude de bonbons multicolores, aux couleurs acidulées. Ou le « candy barman » constitue des mini-brochette à la demande de vos convives.

Animation sucrées poêlées



« CRÊPES SUZETTE »

– Sup. 4,50€TTC/pers.

Véritables crêpes Suzette trempées dans le jus d'orange frais et flambées au Grand-Marnier.

« FRUITS POÊLÉS »

– Sup. 4,50€TTC/pers.

Fruits poêlés et flambés au rhum devant les invités et servis dans une coupelle avec une crème glacée à la vanille.

*Les animations avec * généreront un supplément.*

Valeur 2 pièces/pers.

Conditions spéciales pour les animations :

Ces animations sont fixées sur une base minimum de 80 personnes.

Ces buffets sont servis en supplément par rapport au cocktail et représentent 2 pièces par personne.

Toutefois, ils ne peuvent être retenus en remplacement de 2 pièces du cocktail.

Certaines animations ne sont pas réalisables dans tous les lieux de réception. (Ex: gaz interdit dans certaines salles).

Animations poêlées :

Ces animations ne peuvent se faire qu'en extérieur ou sous abri aéré (Dans tous les cas pas dans une salle fermée), car celles-ci génèrent de la fumée.

Tarif prix de vente



<i>Grande tradition</i>	82€ TTC
<i>Saveur du château</i>	92€ TTC
<i>Instant plaisir</i>	90€ TTC
<i>Découverte partagée</i>	65€ TTC
<i>Buffet froid lendemain de fête</i>	32€ TTC
<i>Brunch de lendemain</i>	36€ TTC
<i>Barbecue de lendemain</i>	32€ TTC



Eriscay | RÉCEPTIONS

