

INVENTIONS 24/12/2017

1^{er} Service

Entrées

Sélection de poissons fumés

Méli-mélo de jeunes pousses aux mendiants, vinaigrette à l'huile de truffe

Lingot de foie gras

Petite brioche au sel de Guérande

Salade de crevettes, salsa de mangue

Jambon de Parme

Gourmande d'haricots verts aux œufs de caille et magret de canard fumé

Rémoulade de crabe aux agrumes

Asperges et sauce vierge

Antipasti (poivrons farcis, artichauts, oignons confits...)

Jambon cuit aux herbes

Salade d'avocat aux agrumes

Brochette d'œufs de caille

Le ban de fruits de mer

Langoustines

Crevettes roses

Bulots

Huîtres

Homard

Moules marinées

Crevettes grises

Pinces de crabe

Plats

Cappuccino de céleri aux éclats de châtaignes

À la tranche : Pièce de volaille rôtie, jus corsé à la truffe

Boudin blanc truffé et flambé au calvados, pomme cannelle

Estouffade de gibier au miel et canneberges

Médailon de veau grillé, sauce à la graine de moutarde

Carré d'agneau rôti, polenta aux tomates

Saint-Jacques et homard aux petits légumes

Saint-Jacques et pinces de homard à la crème de corail

Filet de bar, beurre au champagne

Fondant de poularde forestière, mijoté de marrons

Accompagnements

Purée de céleri à l'huile de noisettes

Fricassée de cèpes et girolles, pignons de pins

Poêlée de légumes d'antan, beurre aux herbes

Pâtes farcies, coulis de piquillos

Gratin de pommes de terre au Cantal AOC

Buffet enfant

Mini cheeseburger et hot-dog

Pizza 4 fromages

Nuggets de volaille

Boulettes de bœuf, sauce tomate

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits

Bûche de Noël

Sélection de desserts de Noël

2^{ème} Service

Entrées

Sélection de poissons fumés, chantilly au wasabi

Méli-mélo de jeunes pousses aux mendiants, vinaigrette à l'huile de truffe

Lingot de foie gras au Sauternes et chutney de fruits, petite brioche au sel de Guérande

Salade de crevettes, salsa de mangue

Jambon de Parme

Gourmande d'haricots verts aux œufs de caille et magret de canard fumé

Rémoulade de crabe aux agrumes

Asperges et sauce vierge

Antipasti (poivrons farcis, artichauts, oignons confits...)

Jambon cuit aux herbes

Salade d'avocat aux agrumes

Brochette d'œufs de caille

Le ban de fruits de mer

Langoustines

Crevettes roses

Bulots

Huîtres

Queues de homard

Moules marinées

Crevettes grises

Pinces de crabe

Plats

Cappuccino de céleri aux éclats de châtaignes

À la tranche : Noix d'entrecôte rôtie, sauce Cabernet

Boudin blanc truffé et flambé au calvados, pommes fruits et pain d'épices

Fondant de poularde forestière

Mijoté de veau aux morilles

Carré d'agneau poêlé au citron confit et romarin

Blanquette de la mer au Champagne

Filet de bar snacké, sauce choron

Accompagnements

Légumes glacés au miel et épices douces

Légumes verts au beurre

Poêlée de champignon aux fèves

Pâtes fraîches au pesto, tomates confites

Gratin de pommes de terre aux cèpes

Buffet enfant

Mini burger et hot-dog

Pizza 4 fromages

Nuggets de volaille

Boulettes de bœuf, sauce tomate

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits

Bûche de Noël

Sélection de desserts de Noël

Café, mignardises

Cape Cod 24/12/2017

1^{er} Service

Entrées

Atelier poissons fumés et marinés (saumon aux épices, saumon à l'orange et épices, découpe de poissons fumés, saumon)

Assortiment de verrines fraîcheur

Atelier salade cocktail crevettes

Assortiment de charcuterie

Terrine de gibier

Terrine de poissons

Bar à salades

Salade de pommes de terre, saumon fumé et œufs de saumon

Salade gourmande au magret fumé et foie gras

Salade russe

Le ban de fruits de mer

Langoustines

Crevettes roses

Bulots

Huîtres

Crevettes grises

Pinces de crabe

Plats

Soupe de poissons

Soupe de légumes

À la tranche : Pièce de bœuf

Confit de canard, sauce Chinon

Filet de dorade

Chapon farci aux morilles

Boudin blanc

Dos de saumon

Filet de rouget à la plancha

Accompagnements

Assortiment de légumes taillés

Mini gratin dauphinois

Pommes de terre rôties

Légumes verts

Buffet enfant

Pic de tomates Mozzarella

Verrine de crevettes cocktail

Mini brochette de charcuterie

Mini boule de salades

Gâteau de crevettes et avocat

Bouchée de volailles

Brochette de boulettes enfant

Pommes frites étoile

Pizza enfants

Sucette de guimauve au coulis de fruits

Petit moussaillon

Chouquettes

Assortiment de mini glaces

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits

Bûche de Noël

Sélection de desserts de Noël

2^{ème} Service

Entrées

Atelier poissons fumés et marinés (saumon aux épices, saumon à l'orange et épices, saumon fumé)

Assortiment de verrines fraîcheur

Atelier salade cocktail homard (aux pommes et émulsion)

Assortiment de charcuterie

Terrine de gibier

Terrine de poissons

Bar à salades classique

Salade de pomme de terre, saumon fumé et œufs de saumon

Salade gourmande au magret fumé et foie gras

Salade russe

Le ban de fruits de mer

Langoustines

Crevettes roses

Bulots

Huîtres

Crevettes grises

Pinces de crabe

Plats

Soupe aux palourdes (Clam showder)

Soupe de légumes

À la tranche : Pièce de bœuf

Confit de canard, sauce Chinon

Filet de dorade

Chapon farci aux morilles

Boudin blanc

Risotto aux champignons

Veau, sauce à la truffe

Filet de rouget et crevettes à la plancha

Accompagnements

Assortiment de légumes taillés

Mini gratin dauphinois

Pommes de terre rôties

Légumes verts

Buffet enfant

Pic de tomates Mozzarella

Verrine de crevettes cocktail

Mini brochette de charcuterie

Mini boule de salades

Gâteau de crevettes et avocat

Bouchée de volailles

Brochette de boulettes enfant

Pommes frites étoile

Pizza enfants

Sucette de guimauve au coulis de fruits

Petit moussaillon

Chouquettes

Assortiment de mini glaces

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits

Bûche de Noël

Sélection de desserts de Noël

Café, mignardises

Hunter's Grill 24/12/2017

1^{er} Service

Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés (saumon, flétan, thon)

Terrine de lotte

Foie gras de canard

Assortiment de verrines

Salade de crevettes mangue et agrumes

Saint-Jacques marinées à l'infusion de combaya

Viande des grisons, légumes marinés à l'huile de truffe

Salade gourmande, magret fumé et huile de noix

Pana cotta d'avocat, tartare de tomate, crème de paprika

Assortiment de charcuterie

Terrine de gibier

Bar à salades (salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés, bâtonnets de carotte, choux fleur, croûtons, féta, olives)

Assortiment de salades composées

Saumon en Bellevue

Le ban de fruits de mer

Langoustines

Crevettes roses

Bulots

Huîtres

Crevettes grises

Pinces de crabe

Plats

À la tranche : Entrecôte, sauce périgourdine

Quasi de veau rôti sauce aux morilles, pâtes fraîches

Filet de poularde farcie, endives braisées

Médaille de lotte au chorizo, risotto crémeux aux petits légumes

Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre

Filet de canette aux canneberges et sirop d'érable, haricots verts beurre à l'ail

Sauté de gibier, gratin de pommes de terre au comté

Cabillaud et crème d'asperges vertes, poêlée de légumes mélangés

Accompagnements

Cannelloni végétarien, coulis de poivrons

Ravioles aux cèpes et au Parmesan

Buffet enfant

Cordon bleu

Poisson pané

Pommes paillasson

Tagliatelles, sauce tomate

Haricots verts

Mini hamburger

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits

Bûche de Noël

Sélection de desserts de Noël

2^{ème} Service

Entrées

Déclinaison de poissons fumés et marinés (saumon, flétan, thon), beurre, citrons crème d'herbes

Terrine de lotte, mayonnaise, sauce cocktail, citron

Foie gras de canard, confit d'oignons et canneberges

Assortiment de verrines

Salade de crevettes mangue et agrumes

Saint-Jacques marinées à l'infusion de combaya

Homard arlequin, perles d'agrumes

Viande des grisons, légumes marinés à l'huile de truffe

Salade gourmande, magret fumé et huile de noix

Pana cotta d'avocat, tartare de tomate, crème de paprika

Assortiment de charcuterie

Terrine de gibier

Bar à salades (salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés, bâtonnets de carotte, choux fleur, croûtons, féta, olives)

Assortiment de salades composées

Saumon en Bellevue

Le ban de fruits de mer

Langoustines

Crevettes roses

Bulots

Huîtres

Crevettes grises

Pinces de crabe

Plats

À la tranche : Entrecôte, sauce périgourdine

Quasi de veau rôti, sauce aux morilles, pâtes fraîches

Filet de poularde farcie, endives braisées

Médaille de lotte au chorizo, riz thaï

Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre

Filet de canette aux canneberges et sirop d'érable, haricots verts beurre à l'ail

Sauté de gibier, gratin de pommes de terre au comté

Cabillaud, crème d'asperges vertes, poêlée de légumes mélangés

Gambas au safran, gnocchi à l'encre de seiche

Brochettes de gambas safranées, panzarotti à l'encre de seiche

Accompagnements

Cannelloni végétarien, coulis de poivrons

Ravioles aux cèpes et au Parmesan

Buffet enfant

Cordon bleu

Poisson pané

Pommes paillasson

Tagliatelles, sauce tomate

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits

Bûche de Noël

Sélection de desserts de Noël

Café, mignardises

Plaza Gardens restaurant 24/12/2017

1^{er} Service

Entrées

Assortiment de salades composées (salade gourmande, salade de queues de gambas vinaigrette au gingembre, salade avocat mojito, salade délices d'Asie)

Rouget aux aromates et piment d'Espelette

Atelier de découpe : Jambon Pata Negra, capicollo, salami italien, viande des grisons

Terrine de Saint-Jacques

Terrine de volaille

Bar à salades (salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés, bâtonnets de carotte, choux fleur, croûtons, féta, olives)

Saumon mariné au gin et citron vert à la découpe, mini blinis et émulsion au yuzu

Assortiment de verrines salées

Tartine de focaccia au lard aromatisé, tomates séchées et tapenade noire

Salade de mâche et julienne de betterave à l'huile de noisette

Le ban de fruits de mer

Langoustines

Crevettes roses

Bulots

Huîtres

Crevettes grises

Pinces de crabe

Plats

Velouté de courge Doubeurre aux éclats de châtaigne

À la tranche : Volaille fermière ; Train de côtes rôties, sauce au poivre ; Carré d'agneau rôti, jus à l'estragon

Fricassée d'encornets et poulpes à l'américaine

Filet de dorade jus iodé, coquillages sautés et palourdes

Mitonnée de gibier aux marrons

Magret de canard rôti, gastrique exotique

Ravioles aux cèpes et au parmesan

Boudin blanc truffé flambé au calvados et pommes rôties

Riz noir aux gambas

Accompagnements

Gratin de pommes de terre aux morilles

Légumes anciens beurre blanc aux graines de fenouil

Pommes de terre grenaille au speck et oignons confits

Riz parfumé de Camargue

Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pommes rosties étoiles

Penne sauce bolognaise

Duo d'haricots verts et haricots beurre persillés

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits

Bûche de Noël

Sélection de desserts de Noël

2^{ème} service

Entrées

Assortiment de salades composées (salade gourmande, salade de queues de gambas vinaigrette au gingembre, salade avocat mojito, salade délices d'Asie)

Rouget aux aromates et piment d'Espelette

Atelier de découpe : Jambon Pata Negra, capicollo, salami italien, viande des grisons

Terrine de Saint-Jacques

Terrine de volaille

Saumon mariné au gin et citron vert à la découpe, mini blinis et émulsion au yuzu

Assortiment de verrines salées

Tartines de focaccia au lard aromatisé, tomates séchées et tapenade noire

Foie gras de canard, marmelade d'oignons, briochette au sel de Guérande

Déclinaison de poissons fumés : espadon, anguille et thon fumés, flétan et ses perles de caviar de hareng

Le ban de fruits de mer

Langoustines

Crevettes roses

Bulots

Huîtres

Crevettes grises

Pinces de crabe

Plats

Velouté de courge Doubeurre aux éclats de châtaigne

À la tranche : Volaille fermière réduction de Passito di Pantelleria ; Train de côtes rôties sauce au poivre de Madagascar ; Carré d'agneau rôti, jus à l'estragon

Fricassée d'encornets et poulpes à l'américaine

Filet de dorade jus iodé, coquillages sautés et palourdes

Mitonnée de gibier aux marrons

Magret de canard rôti gastrique exotique

Panciotti Saint-Jacques et crevettes, sauce marinara

Boudin blanc truffé flambé au calvados et pommes rôties

Riz noir aux gambas

Saint-Pierre en croûte d'herbes, beurre aux agrumes émulsion au combaya

Calamarata aux cèpes et truffes

Accompagnements

Gratin de pommes de terre aux morilles

Légumes anciens, beurre blanc aux graines de fenouil

Pommes de terre grenaille au speck et oignons confits

Riz parfumé de Camargue

Salade de mâche et julienne de betterave à l'huile de noisettes

Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pommes rosties étoiles

Penne sauce bolognaise

Duo d'haricots verts et haricots beurre persillé

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits

Bûche de Noël

Sélection de desserts de Noël

Café, mignardises

Agrabah Café 24/12/2017

1^{er} Service

Entrées

Assortiment de mezze froids :

- Tzatziki
- Tarama aux œufs de saumon
- Houmous
- Dolma (plat à base de feuilles de vigne farcies)
- Caviar d'aubergines

Assortiment de viandes froides orientales :

- Soudjouk arménien (saucisson de bœuf)
- Basturma (viande de bœuf séchée aux épices arméniennes)
- Lountza grec (charcuterie à base de viande de porc marinée au vin rouge)

Foie gras de canard en gelée de Sauternes aux figues noisette

Salade de Noël aux fruits secs et croûtons de pain d'épices

Dos de saumon mi-fumé, blinis, crème à la vodka et aneth

Le ban de fruits de mer

Langoustines

Crevettes roses

Bulots

Huîtres

Crevettes grises

Pinces de crabe

Plats

À la tranche : Méchoui d'agneau au four

Assortiment de mezze chauds :

- Beurek au fromage
- Fallafel avec Tahini
- Ich el boulboul (mini pizza à l'orientale)
- Djoudjeh (kebab de poulet fermier mariné au yaourt et curcuma)

Fricassée de lotte, sauce crustacé

Tajine de joue de bœuf aux 7 épices libanaises

Choux farci de veau à l'orientale

Accompagnements

Légumes oubliés au curry et gingembre

Riz basmati au safran

Poêlée de légumes grillés à la coriandre

Haricots verts aux amandes

Buffet enfant

Hérisson de tomates cerise et Mozzarella di buffala

Kefta (boulettes de viande)

Farfalle, sauce tomate

Cascade de bonbons

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Atelier de crêpes marocaines (miel, sucre, confiture de pétales de rose, sauce chocolat)

Corbeille de fruits secs à la pâte d'amande

Assortiment de pâtisseries orientales

Corbeille de fruits frais

Thé à la menthe

Café, mignardises