

INVENTIONS 31/12/2017

1^{er} Service

Entrées

Mise en bouche du Nouvel an

Trilogie de saumon

Cœur de saumon mi-fumé, gravelax, tartare, crème à la vodka, mini-blinis

Mesclun de salade aux mendiants, vinaigrette à l'huile de truffe

Tarte fine au chèvre et légumes grillés

Filet de rouget mi-cuit aux aromates et vinaigre balsamique

Lingot de foie gras aux figues, chutney de fruits, petite brioche au sel de Guérande

Jambon Serrano, tomates confites et caviar d'aubergine, petit pain parfumé aux olives

Gourmande d'haricots verts et filets de caille, ganache au foie gras

Crevettes marinées et salsa d'agrumes, mousse d'avocat

Asperges vertes, crème de cerfeuil

Le ban de fruits de mer

Langoustines

Crevettes roses

Bulots

Huîtres

Homard

Moules marinées

Crevettes grises

Pinces de crabe

Plats

Consommé de légumes, parfumé à la truffe

À la tranche : Filet de bœuf « Wellington »

Carré d'agneau en croûte d'herbes, figues rôties

Magret de canard poêlé, sauce au miel et poires confites

Longe de veau rôtie, jus aux morilles

Poêlée d'escargots aux girolles, coulis de persil

Filet de bar aux noix de Saint-Jacques, crème safranée

Blanquette de lotte et coquillages, petits-légumes croquants

Civet de gibier aux canneberges

Accompagnements

Fricassée de cèpes aux marrons

Légumes verts aux amandes

Pâtes farcies, pesto rouge

Gratin de pommes de terre au Cantal AOC

Légumes fondants au beurre d'herbes et pignons de pin

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

Sélection de desserts du Nouvel An

Chocolats fins

2^{ème} Service

Entrées

Mise en bouche du Nouvel an

Trilogie de saumon

Cœur de saumon mi-fumé, gravelax, tartare, crème à la vodka, mini-blinis

Mesclun de salade aux mendiants, vinaigrette à l'huile de truffe

Tarte fine au chèvre et légumes grillés

Filet de rouget mi-cuit aux aromates et vinaigre balsamique

Lingot de foie gras aux figes, chutney de fruits, petite brioche au sel de Guérande

Jambon Serrano, tomates confites et caviar d'aubergine, petits pains parfumés aux olives

Gourmande d'haricots verts et filets de caille, ganache au foie gras

Crevettes marinées et salsa d'agrumes, mousse d'avocat

Asperges vertes, crème de cerfeuil

Le ban de fruits de mer

Langoustines

Crevettes roses

Bulots

Huîtres

Queues de homard

Moules marinées

Crevettes grises

Pinces de crabe

Plats

À la tranche : Filet de bœuf « Wellington »

Carré d'agneau en croûte d'herbes, figes rôties

Magret de canard poêlé, sauce au miel et poires confites

Longe de veau rôtie, jus aux morilles

Poêlée d'escargots aux girolles, coulis de persil

Filet de bar aux noix de Saint-Jacques, crème safranée

Blanquette de lotte et coquillages, petits-légumes croquants

Civet de gibier aux cannerberges

Accompagnements

Légumes glacés au miel et épices douces

Légumes verts au beurre

Poêlée de champignons 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

Sélection de desserts du Nouvel An

Café, mignardises

Cape Cod 31/12/2017

1^{er} Service

Entrées

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

Assortiment de verrines fraîcheur

Atelier salade cocktail crevettes

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

Wakamé, citron, vinaigre échalote, câpres queues, sel de Guérande

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

Filet de rouget à la plancha

Accompagnements

Assortiment de légumes taillés

Mini gratin dauphinois

Pommes de terre rôties

Risotto aux champignons

Buffet enfant

Pic de tomates Mozzarella

Verrine de crevettes cocktail

Mini brochette de charcuterie

Mini boule de salades

Gâteau de crevettes et avocat

Bouchées de volaille

Brochette de boulettes enfant

Pommes frites étoile

Dos de saumon

Légumes verts

Pizza enfants

Sucette de guimauve au coulis de fruits

Petit moussaillon

Chouquettes

Assortiment de mini glaces

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Sélection de bûches

Verrine d'île flottante

Mini cheesecake

Gâteau du 25^{ème} Anniversaire

Assortiment de mousses (chocolat, nougat)

Assortiment de tartelettes

Assortiment de tartes

Assortiment d'entremets

Atelier bar à fruits avec fruits frais

2^{ème} Service

Entrées

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

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

Oursins

Wakamé, citron, vinaigre échalote, câpres queues, sel de Guérande

Plats

Soupe de 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

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

Risotto aux champignons

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

Dos de saumon

Légumes verts

Pizza enfants

Sucette de guimauve au coulis de fruits

Petit moussaillon

Chouquettes

Assortiment de mini glaces

Gelée

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits

Sélection de desserts du Nouvel an

Café, mignardises

Hunter's Grill 31/12/2017

1^{er} Service

Entrées

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

Terrine de lotte, mayonnaise, sauce cocktail, citron

Foie gras de canard, confit d'oignon rouge et brioche

Assortiment de verrines :

- Salade de crevettes, mangue et agrumes
- Pétoncles marinées et wakamé et perles
- Viande des grisons, légumes marinés à l'huile de truffe
- Salade gourmande, magret fumé et huile de noix
- Pana cotta d'avocat pico de gallo, crème aigre
- Tartare de tomates, crème au paprika

Assortiment de charcuterie, cornichons, oignons blancs

Terrine de gibier aux canneberges, cornichons, oignons blancs

Bar à salades (salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés, bâtonnets de carottes, chou-fleur, croûtons, féta, olives)

Assortiment de salades composées :

Salade de quinoa aux légumes, salade asiatique, salade basquaise

Le ban de fruits de mer

Langoustines

Bouquet de crevettes

Bulots

Huîtres

Pinces de tourteaux

Plats

À la tranche : Entrecôte, sauce périgourdine

Quasi de veau rôti, champignons noirs, pâtes fraîches

Filet de volaille farcie aux champignons, endives braisées

Médaille de lotte au chorizo, risotto crémeux aux petits légumes

Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre et châtaignes

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

Torteloni aux Saint-Jacques, crevettes, sauce crustacés

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

Accompagnements

Cannelloni végétarien, coulis de poivrons

Buffet enfant

Cordon bleu

Poisson pané

Pommes paillasson

Tagliatelles, sauce tomate

Haricots verts

Mini hamburger

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Assortiment de tartes (pécan, fruits rouges, poire, citron)

Cheesecake

Entremet chocolat

Mum cake blanc

Entremet caramel au beurre salé

Gâteau opéra

Entremet pistache framboise

Salade de fruits

Corbeille de fruits exotiques

2^{ème} Service

Entrées

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

Terrine de lotte, mayonnaise, sauce cocktail, citron

Foie gras de canard, confit d'oignons rouges et brioche

Assortiment de verrines :

- Salade de crevettes mangue et agrumes
- Pétoncles marinées et wakamé et perles
- Viande des grisons légumes marinés à l'huile de truffe
- Salade gourmande, magret fumé et huile de noix
- Pana cotta d'avocat pico de gallo, crème aigre
- Tartare de tomate, crème de paprika
- Douceur de homard arlequin et perles d'agrumes

Assortiment de charcuterie, cornichons, oignons blancs

Terrine de gibier aux canneberges, cornichons et oignons blancs

Bar à salades (salade, tomates, asperges vertes, artichauts marinés, bâtonnets de carottes, chou-fleur, croûtons, féta, olives)

Assortiment de salades composées :

Salade de quinoa aux légumes, salade asiatique, salade basquaise

Saumon en Bellevue

Le ban de fruits de mer

Langoustines

Bouquet de crevettes

Bulots

Huîtres

Pinces de tourteau

Plats

À la tranche : Entrecôte, sauce périgourdine

Quasi de veau rôti, champignons noirs, pâtes fraîches

Filet de volaille farcie aux champignons, endives braisées

Médailon de lotte au chorizo, risotto crémeux aux petits légumes

Boudin truffé à la normande, écrasée de pommes de terre et châtaigne

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, panzarotti à l'encre de seiche

Torteloni aux Saint-Jacques, crevettes sauce crustacé

Accompagnements

Cannelloni végétarien, coulis de poivrons

Buffet enfant

Cordon bleu

Poisson pané

Pommes paillasson

Tagliatelles, sauce tomate

Haricots verts

Mini hamburger

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits

Sélection de desserts du Nouvel An

Café, mignardises

Plaza Gardens restaurant 31/12/2017

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, piment d'Espelette et Pirois Cress

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

Terrine de Saint-Jacques, muscade, perles de balsamique et crème d'herbes

Terrine de pigeon et sa déclinaison de confitures

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 fumé, flétan et ses perles

Le ban de fruits de mer

Langoustines

Crevettes roses

Bulots

Huîtres

Pinces de tourteaux

Écrevisses

Sashimi thon rouge albacore et saumon

Plats

Soupe aux palourdes de « Manhattan » et croûtons à l'ail (Clam chowders)

À la tranche : Volaille (oie ou pintade) fermière, sauce Grand-Marnier à l'orange ; Veau (cuisseau ? ou) poitrine de veau farcie, crème de châtaigne ; Cochon de lait, sauce miel et menthe ananas

Fricassée d'encornets et poulpes à l'américaine

Filet de bar jus iodé, coquillages sautés et palourdes

Joue de bœuf braisée au Madiran

Magret de canard rôti, sauce canneberge et gingembre

Panciotti Saint-Jacques et crevettes, sauce marinara

Riz noir aux gambas

Calamarata aux cèpes et truffe noire

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 noisette

Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pommes rosties étoile

Penne, sauce bolognaise

Duo d'haricots verts et haricots beurre

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Sélection de desserts de Noël

Cascade de fruits de saison

Assortiment de bûches de Noël

Fontaine au chocolat, brochettes de fruits frais, chamallow et sucreries

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, piment d'Espelette et Pirois Cress

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

Terrine de Saint-Jacques, muscade, perles de balsamique et crème aux herbes

Terrine de pigeon et sa déclinaison de confitures

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 fumé, flétan et ses perles de caviar de hareng

Mini cake au crabe

Le ban de fruits de mer

Écrevisses

Crevettes roses

Bulots

Huîtres

Homard

Pinces de tourteaux

Sashimi thon rouge albacore et saumon

Plats

Soupe aux palourdes de « Manhattan » et croûtons à l'ail (Clam chowders)

À la tranche : Volaille (oie ou pintade) fermière, sauce Grand-Marnier à l'orange ; Veau (cuisseau ? ou) poitrine de veau farcie, crème de châtaigne ; Cochon de lait, sauce miel et menthe ananas

Fricassée d'encornets et poulpes à l'américaine

Filet de bar jus iodé, coquillages sautés et palourdes

Joue de bœuf braisée au Madiran

Magret de canard rôti, sauce canneberge et gingembre

Panciotti Saint-Jacques et crevettes, sauce marinara

Riz noir aux gambas

Calamarata aux cèpes et truffe noire

Filet de turbot, nage de crustacés

Navarin de lotte et sauce homardine

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

Fricassée de champignons aux pignons de pin

Buffet enfant

Filet de poisson pané

Pommes rosties étoile

Penne, sauce bolognaise

Duo d'haricots verts et haricots beurre persillés

Fromages

Sélection de fromages affinés

Desserts

Corbeille de fruits

Sélection de desserts du Nouvel an

Café, mignardises

Agrabah Café 31/12/2017

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 fête 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

Bouquet de crevettes

Huîtres

Pinces de tourteau

Plats

À la tranche : Méchoui d'agneau au four

Assortiment de mezzés chauds :

- Beurek au fromage
- Fallafel avec Tahini
- Ich el boulboul (mini pizza à l'orientale)

Pastilla de pigeon aux pignons de pin

Gambas aux épices d'orient

Djoudjeh (kebab de poulet fermier mariné au yaourt et curcuma)

Fricassée de lotte, sauce crustacé

Tajine de joue de bœuf aux 7 épices libanaises

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

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

Gâteau du Nouvel An

Gâteau meringué aux fruits rouges

Pain d'épices

Sablé à la pistache

Salade d'oranges à la cannelle

Gâteau moelleux au chocolat

Semoule à la cardamome