

# LES COCKTAILS DINATOIRES

*Avec prestation d'un cuisinier – à partir de 25 personnes*

*Ces menus sont à titre d'exemples, tout en sachant que nous pouvons personnaliser votre réception en fonction de vos demandes et des saisons.*

**Formule 1 : « La Classique »** 22 euros – adaptée pour un cocktail déjeunatoire

*8 Amuse-bouches (au choix) - Buffet d'entrées complet - Buffet de desserts complet*

***8 Amuse-bouches au choix***

- Feuilleté boudin blanc, sauce Piccadilly
- Blinis rilette de poisson
- Burger paleron de bœuf, Livarot ou Pont-l'Évêque
- Soufflé d'églesin au curcuma
- Sablé parmesan, pavot, beurre aromatisé
- Macaron foie gras de canard
- Feuilleté andouille de Vire, Livarot
- Toast poisson, Savora, fines herbes
- Rognons de lapin, sauce moutarde violette
- Profiterole escargots en persillade
- Brochette volaille, chorizo
- Nem au confit de canard
- Bagel saumon frais et pesto
- Tartelette tacaud, courgette, curry
- Acra de morue
- Saumon Gravlax, fromage blanc, coriandre
- Beignet de haddock et aneth
- Paupiette de lieu jaune, crème de citron
- Cuisse de caille rôtie au piment de Cayenne
- Muffin boudin noir, carotte, polenta

***Buffet d'entrée :***

- Verrine de crabe, brunoise de légumes
- Tartine de pain viennois, confiture et foie gras de canard
- Bruschetta de saumon mariné
- Bruschetta de jambon fumé
- Beignet de Camembert ou tartine de fromage chaud

***Buffet sucré :***

- Croustillant praliné pailleté feuillantine de chocolat
- Chou crumble vanille
- Tiramisu fruits de saison
- Crème aux choix, pistache, vanille, café

\*\*\*\*\*

## **Formule 2 : « L'Audace »** 28 euros – 10 Amuse-bouches (au choix)

Buffet d'entrée complet – Fromages - Buffet de desserts complet

### **10 Amuse-bouches au choix**

- Feuilleté boudin blanc, sauce Piccadilly
- Blinis rilette de poisson
- Burger paleron de bœuf, Livarot ou Pont-l'Évêque
- Soufflé d'églefin au curcuma
- Sablé parmesan, pavot, beurre aromatisé
- Macaron foie gras de canard
- Feuilleté andouille de Vire, Livarot
- Toast poisson, Savora, fines herbes
- Rognons de lapin, sauce moutarde violette
- Profiterole escargots en persillade
- Brochette volaille, chorizo
- Nem au confit de canard
- Bagel saumon frais et pesto
- Tartelette tacaud, courgette, curry
- Acra de morue
- Saumon Gravlax, fromage blanc, coriandre
- Beignet de haddock et aneth
- Paupiette de lieu jaune, crème de citron
- Cuisse de caille rôtie au piment de Cayenne
- Muffin boudin noir, carotte, polenta

### **Buffet d'entrée :**

- Tartine de foie gras de canard, fruits de saison
- Tartare de saumon aux fruits de la passion
- Carpaccio de dorade, radis daïkon et mangue
- Bruschetta de jambon Serrano
- Velouté de légumes de saison
- Samossa pomme, andouille de Vire, croustillant
- Paupiette de cabillaud aux épices douces

**Fromages sur pic :** Comté, Camembert, Chèvre, Pont-l'Évêque

### **Buffet sucré :**

- Crème carambar, café, pistache
- Notre chou crumble Paris-Brest
- Tiramisu aux fruits de saison
- Brochette ananas caramélisés
- Croustillant praliné pailleté feuillantine de chocolat

★ ★ ★ ★ ★

**Formule 3 : « La Prestige »** 38 euros – Les Amuse-bouches complet -  
Buffet d'entrée complet – Fromage - Buffet de desserts

**12 Amuse-bouches**

- Feuilleté boudin blanc, sauce Piccadilly
- Blinis rilette de poisson
- Burger paleron de bœuf, Livarot ou Pont-l'Évêque
- Soufflé d'églefin au curcuma
- Sablé parmesan, pavot, beurre aromatisé
- Macaron foie gras de canard
- Feuilleté andouille de Vire, Livarot
- Toast poisson, Savora, fines herbes
- Rognons de lapin, sauce moutarde violette
- Profiterole escargots en persillade
- Brochette volaille, chorizo
- Nem au confit de canard
- Bagel saumon frais et pesto
- Tartelette tacaud, courgette, curry
- Acra de morue
- Saumon Gravlax, fromage blanc, coriandre
- Beignet de haddock et aneth
- Paupiette de lieu jaune, crème de citron
- Cuisse de caille rôtie au piment de Cayenne
- Muffin boudin noir, carotte, polenta

**Buffet d'entrée :**

- Nem croustillant dorade, épinard, soja
- Risotto aux crustacés (langoustines)
- Tartine de foie gras de canard, fruits de saison
- Pain perdu, confiture de saison, foie gras de canard poêlé
- Petit velouté de saison
- Brochette de lotte pochée dans un coulis d'étrilles

- Atelier « découpe de saumon », blinis, crème épaisse, fines herbes et cuillère tartare de saumon mariné
- Buffet d'huîtres d'Isigny n°3, citron, vinaigre, échalote
- Magret de canard et onglet de bœuf en brochette saisis à la plancha
- Petit plateau de fromages de votre choix – cinq à définir, confiture et pains spéciaux

**ATELIER :**  
cuisson devant vos convives

**Buffet dessert :** cinq desserts à définir

- Pièce montée, macarons (Christian MICHEL – La Maison du Macaron)
- Tartelette poire amandine « Vieille France »
- Parfait glacé (parfum au choix), coulis et biscuit Spéculoos
- Notre « Paris-Brest », crumble croustillant, crème mousseline praliné noisette
- Verrine Tiramisu aux fruits exotiques
- Nem croustillant aux pommes, miel et sésame
- Crème caramel « Pot d'antan », poire pochée aux épices
- Brownies aux noix et amandes, crème tendre au chocolat
- Soupe de fruits frais, sirop vanillé

- Clafouti framboise ou mûre, verrine chocolat/griottes
- Panna Cotta citron /framboise
- Nougat glacé, carpaccio d'ananas

**Les Spécialités :**

- Croustillant chocolat, praline, noisette
- Brochette ananas rôti et caramélisé
- Crème pistache, framboise
- Brownies chocolat tendre, tuile coco
- Paris-Brest, crumble croustillant
- Pot de crèmes variées (parfum à définir : passion, café, vanille, noisette, carambar)
- Verrine tiramisu mascarpone café
- Verrine charlotte aux fruits (bavarois, biscuit cuiller)
- Sorbet et glace maison « tous parfums »

*Nous pouvons vous proposer :*

*Service de salle – Maître d'hôtel – Serveurs – serveuses*

*Pour les tarifs, nous contacter*

Moulin de la Marigotière