

# *Exemple de Menu pour un Déjeuner ou un Dîner Gastronomique*



*Toasts d'Apéritif (3 variétés différentes : 8 à 9 pièces/ pers)*



*Papillote de Bar aux Saveurs de Méditerranée*



*Entrecôte de Veaux aux Morilles, Tomate Grappe Rôtie aux Parmesan*



*Plateau de la Fromagerie Lecoq et son bouquet de Salade*



*Croustillant de Fraises aux Parfums de Menthe et Balsamique  
Crème Glacée au Fromage Blanc Acidulé*



# *Exemple de Cocktail Dînatoire ou Déjeunatoire à la Plancha*



## *Tapas*

*Panier de Crudités  
Brochettes de Tomates Mozzarella au Pistou  
Nems Bretonne  
Sushi au Saumon Fumé  
Mini-Bruschetta au Fromage*



## *Bouchées Chaudes*

- Moules au Beurre d'Escargots*
- Duo de Boudins Créole et Blanc aux Pommes*
- Tempura de Crevettes et Poivron au Basilic*
- Plancha de filet de Bœuf aux Poivres*
- Queues de Langoustines à la Plancha*
- Brochette de Poisson au Citron*



## *Dégustation de Fromages*



## *Délices Sucrés*

*Cueillette du jour en Tarte Fine  
Entremet Macaron Framboises  
Moelleux Chocolat Pralin*



# *Exemple de Menu pour un Déjeuner ou un Dîner d'Affaires*



*Apéritif*



*Croustillant de Chèvre en Salade et sa Vinaigrette à la purée d'Olives*



*Filet de Canard Rôti aux Epices, Fricassée de Choux Vert au Lard Fumé*

*Ou*

*Tajine de Volaille aux Olives et Citrons Confits*



*Nems de Bananes Parfumées à la Cannelle  
Glace Croustillante au Gianduja*



*Café*



# *Exemple de Menu pour un Apéritif Cocktail suivi d'un Déjeuner ou Dîner assis*



## *Apéritif Cocktail*

### *Tapas :*

- Brochette de Tomates Mozzarella au Pistou
- Sushi au Saumon Fumé
- Nems Bretonne
- Mini-Bruschetta au Fromage

### *Bouchées Chaudes :*

- Tempura de Crevettes et Poivron
- Queues de Langoustines à la Plancha
- Duo de Boudins Créole et Blanc aux Pommes
- Moules au Beurre d'Escargots



*Dos de Cabillaud Rôti à l'Huile de Poivrons Grillées  
Pommes de Terre Ecrasées aux Eclats d'Olives Noires*



*Plateau de la Fromagerie Lecoq et son Bouquet de Salade*



*Soufflé au Grand-Marnier et son chocolat Chaud*



*Exemple de Menu pour un Déjeuner  
ou un Dîner d'Anniversaire*



*Toasts d'Apéritif (3 variétés différentes : 8 à 9 pièces/ pers)*



*Noix de Saint-Jacques en Jus de Crustacés au Curry de Madras  
Risotto au Basilic*



*Filet de Bœuf aux Echalotes et Vin Rouge, Purée de Céleri  
à la Moutarde à l'Ancienne*



*Plateau de la Fromagerie Lecoq et son bouquet de Salade*



*Gâteau "Coulant" au Chocolat,  
Crème Glacée à la Vanille et Jus de Griottes Confites*

