



## *Menu Cachemire*

*60€ ttc*

*Nous vous remercions de bien vouloir choisir une entrée, un plat (viande ou poisson) et un dessert identiques pour l'ensemble des convives, parmi les propositions suivantes :*

*Saumon fumé français copeaux de citron et petite perle*

*Soufflé au céleri et à la truffe noire*

*~ ~ ~*

*Filet de poulet fermier, navet fane et Kumquats à l'aigre doux*

*Gigot d'agneau du Quercy, salicorne et pommes grenailles*

*Magret de canard, champignons et groseilles à maquereau*

*Saumon français à la pâte de calisson d'Aix, cannelé au riz noir*

*Thon rouge à la semoule et rose, fraises fraîches*

*Saint Jacques rôties au naturel, huile à la vanille, risotto au parmesan*

*~ ~ ~*

*Dessert à déterminer parmi nos propositions gourmandes du moment*

*~ ~ ~*

*Eaux minérales plate ou gazeuse (une bouteille pour trois personnes)*

*Café ou thé Ladurée accompagné de mini macarons*

*Pour des raisons indépendantes de notre volonté, certains mets ne seront peut-être plus d'actualité le jour de votre prestation.  
Des mets de qualité équivalente vous seront proposés en remplacement.*



## *Menu Gourmandise*

*68€ ttc*

*Nous vous remercions de bien vouloir choisir une entrée, un plat (viande ou poisson) et un dessert identiques pour l'ensemble des convives, parmi les propositions suivantes :*

*Tartare de bar granité au champagne*

*Foie gras de canard au macaron de saison*

*~ ~ ~*

*Filet de pintade fermière à l'hibiscus et épinards croquants*

*Filet de bœuf à la racine de galanga,  
croquette de pommes de terre à la mozzarella*

*Magret d'oie fondant à la rhubarbe et artichauts grillés*

*Espadon à la réglisse et bâton de canne à sucre,  
tomate rôtie entière et courgette jaune grillée*

*Saint Jacques à l'Avruga et aux poireaux*

*Dorade royale au cumin et artichaut grillé tuile croustillante*

*~ ~ ~*

*Dessert à déterminer parmi nos propositions gourmandes du moment*

*~ ~ ~*

*Eaux minérales plate ou gazeuse (une bouteille pour trois personnes)*

*Café ou thé Ladurée accompagné de mini macarons*

*Pour des raisons indépendantes de notre volonté, certains mets ne seront peut-être plus d'actualité le jour de votre prestation.  
Des mets de qualité équivalente vous seront proposés en remplacement.*



## *Menu Caprice*

*78€ ttc*

*Nous vous remercions de bien vouloir choisir une entrée, un plat (viande ou poisson) et un dessert identiques pour l'ensemble des convives, parmi les propositions suivantes :*

*Religieuse au homard*

*Cup cake à la truffe*

*Foie gras de canard à la feuille d'or*

*~ ~ ~*

*Carré de veau et conchiglioni aux épinards*

*Entrecôte de veau haricots verts, asperges et baies de Goji*

*Lotte rôtie, croustillant de légumes verts à la mozzarella et verveine*

*Pavé de turbot en croustille de tomate et cannellés*

*~ ~ ~*

*Dessert à déterminer parmi nos propositions gourmandes du moment*

*~ ~ ~*

*Eaux minérales plate ou gazeuse (une bouteille pour trois personnes)*

*Café ou thé Ladurée accompagné de mini macarons*

*Pour des raisons indépendantes de notre volonté, certains mets ne seront peut-être plus d'actualité le jour de votre prestation. Des mets de qualité équivalente vous seront proposés en remplacement.*



## *Les Desserts*

### *Les Tartes Ladurée*

#### *Tarte Citron*

*Pâte sucrée, crème onctueuse au citron, gelée de citron*

#### *Tarte Passion Framboise*

*Pâte sucrée, crème onctueuse maracuja (fruit de la passion), framboises*

### *Les Pâtisseries Traditionnelles Ladurée*

#### *Mont-Blanc*

*Meringue sèche, vermicelles de crème de marrons et crème Chantilly*

#### *Religieuse au chocolat*

*Pâte à choux, crème pâtissière au chocolat*

#### *Savarin Chantilly au vieux Rhum brun*

*Pâte à baba imbibée au sirop de vieux Rhum brun, crème Chantilly, gelée d'abricot*

#### *Saint-Honoré*

*Pâte feuilletée, pâte à choux caramélisée, crème légère à la vanille et crème Chantilly, amandes effilées grillées*

#### *Millefeuille au vieux Rhum brun*

*Pâte feuilletée caramélisée, crème vanille au vieux Rhum brun*

### *La Collection Ladurée*

#### *Religieuse à la Rose*

*Pâte à choux, crème pâtissière aux pétales de rose, framboises*

#### *Plaisirs Sucrés*

*Dacquoise aux noisettes concassées, praliné croustillant, fines feuilles de chocolat au lait, ganache, Chantilly au chocolat au lait*

#### *Ispahan*

*Biscuit macaron moelleux à la rose, crème aux pétales de rose, framboises et litchis*

#### *Saint-Honoré Rose-Framboise*

*Pâte feuilletée, pâte à choux, crème pâtissière allégée aux pétales de rose, compote de framboise, crème Chantilly à l'eau de rose, fondant au sirop de rose, framboises*



## Apéritifs

### Apéritif Kir 11€ ttc

Un verre de vin blanc Bourgogne aligoté (12cl) accompagné de sa crème de cassis et de trois canapés assortis (Cupcake tomate, parmesan et olive - Tartelette aux poireaux et œufs d'Avruga - Crêpe à la rose et au tarama)

### Apéritif Champagne 14€ ttc

Une coupe de Champagne Ladurée brut (12cl) accompagnée de trois canapés assortis (Cupcake tomate, parmesan et olive - Tartelette aux poireaux et œufs d'Avruga - Crêpe à la rose et au tarama)

## « Les Forfaits Vins »

Nos forfaits boissons sont établis sur la base d'un maximum de 1/3 de bouteille de vin  
Pour chaque forfait, il vous sera servi un vin blanc et un vin rouge

### Forfait « Ladurée » 11€ ttc

AOC Côtes de Blaye, Château Cailleteau Bergeron  
AOC Bordeaux Supérieur, Bordeaux de Maucaillou  
Ou

AOC Riesling, Réserve Cave de Turckheim  
AOC Pinot Noir, Domaine Paul et Marie Jacqueson

### Forfait « Champs Elysées » 14€ ttc

AOC Reuilly, Domaine Pascal Desroches  
AOC Saumur Champigny, Château de Chaintres  
Ou

AOC Saint-Véran « En Crèches » Domaine Jacques Saumaize  
AOC Graves, Château de La Gravelière, « Cuvée Prestige »

### Forfait « Royale » 21€ ttc

AOC Chablis « Sélection Peuch & Besse » Domaine Heimbouger  
AOC Crozes Hermitage, Domaine Etienne Pochon

Ou

AOC Moulis, La Salle de Château Poujeaux  
AOC PUILLY FUISSÉ, Domaine Albert Bichot