

## Réception 2016



### Bienvenue dans l'univers du mariage

Mademoiselle , Monsieur



Nous tenons à vous remercier de la confiance que vous nous accordez pour l'élaboration de votre devis de mariage.

Notre équipe s'engage à tout mettre en œuvre pour que vous puissiez accueillir vos invités avec quiétude. Vous trouverez au fil des pages suivantes, cocktails, menu et buffet. Ce ne sont que des suggestions pouvant être réaménagées selon vos souhaits.



Confiez-nous vos désires et nous vous aiderons à le réaliser.

Veuillez croire Mademoiselle , Monsieur , en l'assurance de nos sentiments dévoués.  
Thierry SCHRYVE



### Surprenante , amusante , gouteuse ... c'est la cuisine d'aujourd'hui



...

## Vh collection 2016



**Assortiment de canapés** : foie gras au spéculoos, saumon, tapenade, mini perchette...

**Pain surprise** : charcuterie de montagne, saumon...

**Mini Navettes** : mousse de canard, jambon de parme, saumon...

**Assortiment de verrines** : mousse jambon, gaspacho, gambas...



**Assortiment de légumes** : carottes, concombres, céleri, tomates cerises sauce cocktail,

**Assortiment de mignardises sucrées** : macaron, fraise, brochette, éclair...



**Boissons comprises a discrétion** : Méthode champenoise, jus d orange, eaux de dégustation, et Pepsi cola

Cocktail 8 pièces sans boissons :

***Cocktail 8 pièces avec crémant***



*Incluant les boissons, le service sur une base de 4 heures, le nappage et la verrerie.  
Montage service et démontage*



...

## Animation collection 2016



### Atelier nordique

La douceur et le fumé d'un saumon fumé au bois de hêtre, tranché à la main, d'une truite fumée, d'un saumon gravlax aux baies roses, accompagné de blinis moelleux et Tzatziki à l'aneth



### Traditions françaises...

Atelier gourmand où le foie gras est mis en scène... Foie gras au naturel, foie gras aux figues et foie gras au poivre de Séchouan, accompagnés de croustillants de pains spéciaux et chips de légumes, chutney de fruits



### Souvenirs d'Italie...

Véritable Jambon de Parme tranché à la main sur une griffe, accompagné de crostinis et de tapenade d'olives noires. Risotto au Parmesan

Tous nos ateliers sont animés par nos chefs en salle



### Atelier des ch its

Tarte aux maroilles et a la tome de cambrai, les fricadelles et des andouillettes cocktail médaille d'or

Les marmite de tripes de cambrai



## *Apéritif collection 2015/2016*



### **Collection de bouchées chaudes 2**

Bouchée homardine, accras antillais, mini croque au saumon, croustade champignons, briochette d'escargot en persillade, pomme grenaille au foie gras

### **Bouchées froides assorties 3**

Crêpe saumon fumé et crème citronnée, Macaronade de foie gras aux quatre épices, Roulé de jambon au fromage frais. Blinis de guacamole et gambas aux épices indiennes

### **Les cuillères assorties 1**

Julienne de légumes à la coriandre et saint jacques aux baies rose, Tartare de saumon fumé et mariné aux herbes fraîches,

...



## Entrées collection 2016



Terrine de foie gras de canard au sauternes fleur de sel, Chutney de fruits et sa brioche



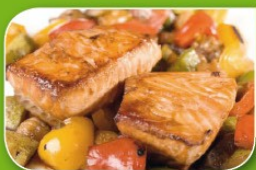
Ou

La langue Lucullus de Valenciennes sur petite salade du moment



Ou

La verrine de l'océan crabe et crevettes brunoise de petit légumes au vinaigre de tomate



Ou

Petits gâteaux de Saint jacques et saumon fumé pommes de terre, crème acidulée aux deux œufs fumés



Ou

Mesclun de salade à la périgourdine vinaigrette balsamique au parfum de noix

...

OU



## Entrées chaudes 2016



Brochette de saint jacques et chorizo crème de citron

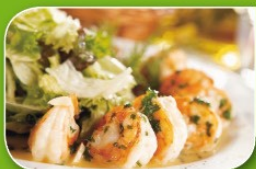
Ou

Lotte poelée, jus a l oriental Carottes au cumin et amande



Ou

Le feuilleté de ris de veau , petits légumes croquant sauce porto

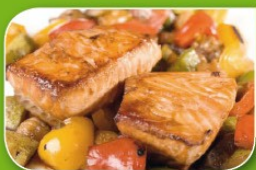


Ou

Filet de dorade braisée au champagne en croute de basilic

Ou

Sandre a la plancha, lard frais aux pistaches et jus de petits pois



Ou

Ris de veau simplement braisé, carottes et Girolles mijotées ensemble

Et jus de fond de braisage.



...





## Plats collection 2016



Le filet de Bœuf à la Périgourdine,

Ou

Le fondant de pintadeaux à la normande jus au cidre

Ou

Carré de veau braisée et parfum de morilles

Ou

Notre bonbon d agneau a la provencal

Ou

Crêpinette de saumon farcie de seiches et légumes, jus au basilic

Ou

Canon de filet mignon au genièvre

Légumes a votre choix : le traditionnel gratin version cambrésien ou l'exotisme pour la patate douce

Les rattes du Touquet à la coppa, tomate arleusienne, les flans de légumes ou les endives de notre terroir , poêlé de légumes du moment

...



## Sorbet collection 2016



Sorbet Russe : citron et vodka

Ou

Sorbet Normand : Pomme et Calvados

Ou

Sorbet poire : alcool de poire

Ou

Sorbet Cap Horn: passion et Soho (liqueur de litchi)

Ou

Sorbet des îles : vanille et rhum de Martinique

Ou

Sorbet fraise et champagne

Ou

Sorbet Mandarine et Mandarine Impériale

...





## Fromage collection 2016



...

Tome de Cambrai tiède ou Chèvre chaud  
et ses quelques feuilles (à l'assiette)

Ou

Fromage des Provinces de France et sa salade composée  
(Brie, Tome, mimolette, Conté, Maroilles, Tome de Cambrai)

Pains spéciaux de notre Maître Boulanger pour tout le repas



## Dessert collection 2016



Buffet de desserts A définir ensemble  
Pièce montée en choux

Brochette de fraise



Fraisier Génoise nature, crème Tutti-Frutti, fraises, sirop kirsch.

Foret noire Génoise chocolat, crème fouettée légèrement kirschée, griottines, copeaux de chocolat noir.

Le S<sup>t</sup> Honoré Fond de pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, choux vanille caramélisés et crème chantilly



Le Brûlé Génoise pluchée grand marnier, crème pâtissière à l'orange, meringue italienne caramélisée

Royal Chocolat Mousse chocolat noir, praliné feuilleté, dacquoise aux amandes.  
Trianon Mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc, dacquoise aux amandes.



Joséphine Mousse framboise, mousse cassis, fruits des bois, fine génoise nature.  
Maracuja Mousse fruit de la passion, fine génoise nature, mangues, ananas, papayes



Miami Mousse au champagne, cocktail de fruits, dacquoise aux amandes, meringue italienne . . . .

Williams Génoise chocolat, mousse chocolat noire, poire williams



## Boisson collection 2016



**à discrétion en accord avec les mets**



Sainte Croix du Mont Domaine de Labaleye

Pouilly Fumé Domaine Barilot



Château Caillou les Martins – Lussac st Emilion

Eau (bouteille verre),

Eau gazeuse , Pepsi Cola et Jus d'Orange



café



...

