

MARIAGE

EN SERVICE À L'ASSIETTE

Tarification par convive : 75€ TTC



LESCINQSAVEURSTRAITEUR

LES ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive citronnée & Roquette

Foie gras en terrine, gelée de figues & éclats de pistaches & son duo de pain

Coulis de tomates rouges, burrata crémeuse & noix grillées 
pointe de vinaigre balsamique

Tartare de saumon mariné à l'aneth & pignons de pin grilés accompagnée de jeunes pousses

OU

LES ENTRÉES CHAUDES

Sablé au parmesan, légumes confits, chèvre frais et pesto de basilic 
& Muesclun

Raviole à la ricotta aux cèpes de Toscane & truffe 
nappée d'une sauce à la truffe noire

Tartelette sablé au parmesan au foie gras mi-cuit, poire pochée au vin doux & Jeunes pousses

Raviolis de langoustine
bisque crémeuse au safran





En service à l'assiette ou
à partager sur table

LES PLATS

Suprême de volaille sauce aux morilles & parfum de jus rôti
Gratin Dauphinois crémeux aux pommes de terre fondantes &
assortiment de légumes de saison du chef

Filet de bœuf, nappé d'une sauce au vin rouge & éclats de foie gras
Purée de pommes de terre à l'huile de truffe noire & sa tatin de légumes
glacée au vinaigre balsamique

Carré de veau sauce Sauce au Porto et échalotes caramélisées
Meli-mélo de pommes de terre et patate douce rôties
au four & un crumble de légumes

Magret de canard sauce au miel & romarin, la crème de balsamique
Polenta gratinée au parmesan & raisins secs

Filet de bar glacé miel-soja, beurre blanc parfumé au gingembre et citronnelle
Riz parfumé à la citronnelle, gimgembre & légumes croquants au sésame



Curry de légumes au riz basmati
& ses tomates cerises gratinées au piment d'espelette

*Du fromage de la région et surtout...
de la Seine & Marne*



LE FROMAGE

Trilogie de fromages dréssée avec ses fruits de saison & noix

Brie de Meaux, Tome de vache & mini chèvre accompagnés de salade verte

SERVICE EN ARDOISE : un plateau par table

ou

SERVICE EN BUFFET : Fromages à la découpe par un serveur au buffet



LE DESSERT A L'ASSIETTE



L'Or Vert

Croustillant pistache, biscuit pistache, confit framboise, chantilly pistache et framboise, praliné pistache, framboise fraîche

Pleine Lune

Pâte à choux, craquelin sésame, crème sésame noir, cœur exotique (banane, mangue, passion)

Saturne

Biscuit moelleux chocolat, sablé, pralinés cacahuètes, mousse au chocolat Valrhona (42% et 66% de cacao).

Le Tonka

Biscuit moelleux chocolat, croustillant Gianduja, crémeux tonka, mousse au chocolat, chantilly tonka.

O U

Peut être remplacée par des gâteaux entremets

LE DESSERT EN BUFFET

Pièce montée traditionnelle + Trilogie de mignardises

Pièce montée à base de choux à la vanille (3 choux / convive) accompagnée de ces mignardises sucrées en panache..



Liste des mignardises disponibles :

Brochette de fruits de saison

Panna Cotta coulis du moment

Mousse au chocolat classique

Tiramisù

Salade de fruits

Cheesecake coulis du moment

Mousse au chocolat blanc à la coco & pépite de chocolat

Surprise au citron

Pièce du moment



INCLUS DANS LE MENU

Vaisselle complète pour l'ensemble du service du repas et du vin d'honneur

Verres à vin, soft, coupe de champagne, assiettes pour chaque service, lots de couverts...

Le pain

Un pain individuel pour chaque convive ainsi qu'un assortiment sélectionné par le chef pour accompagner l'ensemble des mets de votre repas.

La boisson chaude en buffet

Café ou Thé en buffet



MENU ENFANT - 12 ANS

A composer avec le Chef

Entrée - plat - dessert - pain - vaisselle

25€ TTC/ enfant



EN OPTION

Forfait boissons soft à discrédition 18h-00H : 6€ TTC/convive

Eaux aromatisées (plate & pétillante) en bonbonne

Coca-Cola, Thé glacé, jus de fruits

Evian et San Pellegrino pour le repas(bouteilles en verre)

BRUNCH OU BUFFET DU LENDEMAIN ?

Demandez l'ensemble de nos prestations que nous pourrons vous livrer le soir ou le lendemain, selon le service demandé.



Le nappage banc

Nappes 240x240 - Nappes 220x220 - Nappes 3mx1,50

Serviette en tissu

CONTACT - DEVIS

Alexia

06.66.24.94.05

alexia@les5saveurs.fr

