

# Cocktail " Terre des Sacres "



...Le Dinatoire des Très Fins Gourmets...

**Ces pièces à Cocktail sont exclusivement élaborées par Le Chef Tony BLASCO**

## Version salée et sucrée

### Les Petites Navettes

Briochin de Magret Fumé de Canard du Sud Ouest sur sa Fondue d'Oignons Ardennais  
Navette en Tartare de Saumon Sauvage Ecossois, Petits Légumes du Soleil à l'Huile Vierge  
Bagel Pavot contre Sésame, à l'Ardennaise Dorée (Variété de volaille fermière) et à la Moutarde Clovis  
Lingot au Jambon de Porc Noir Gascon Frotté à l'Armagnac, Petits Légumes Croquants Glacis de Miel

### Les Mini-Brochettes

Noix de Saint-Jacques Flambées au Single Malt de Louvois, Petits Piments Doux d'Espelette  
Sucette de Foie Gras de Canard Revisitée par Le Chef Façon " *Pomme d'Amour* "  
Pic de Gambas de Palamos et chorizo Pata Négra  
Jambon de Reims Maison et Ses Grelots Pinot Meunier

### Les Verrines

Crèmeux de Lentillons de Champagne au Foie Gras de Canard au Ratafia  
Velouté de Topinambours à la Crème de Chaource et Eclats de Noisettes Fraîches  
Végétal d'Asperges Vertes au Sabayon de Champagne et Ses Petits Morillons

### Les Douceurs

Verrine de Vanille Bourbon Grattée à la Mascarpone, aux Brisures de Biscuits Roses de Reims  
Ganache au Chocolat Noir de Madagascar aux Pépites de Toblerone en Cœur de Lys Orangé  
Mousse de Panna Cotta aux Framboises Fraîches en Ecailles d'Amande (en verrine)  
Financier aux Griottes de Montmorency  
Choux Maspain au Marc de Champagne  
Mini Brochette de Fruits Frais Exotiques Variés et Colorés

**Composition 7 Pces/Pers. (5 salées + 2 sucrées): 16,50 € ht. Tva 10,00% en sus**

**Composition 9 Pces/Pers. (6 salées + 3 sucrées): 18,30 € ht. Tva 10,00% en sus**

**Composition 12 Pces/Pers. (7 salées + 5 sucrées): 20,50 € ht. Tva 10,00% en sus**

**Ce prix comprend les prestations et le service, dont détail joint en page annexe**

# Les Ateliers Culinaires Gastronomiques



... *En présence du Chef* ...

*Le Chef vous propose ses Ateliers Culinaires Buffet, à la Plancha, au Wok... à la demande de vos convives !!!*

## **Le Buffet**

**... Le Chef à la Découpe ...**

Découpe des Pièces de Foie Gras Entiers de Canard au Chutney de  
Poires du Comice, Poivre Blanc du Penja au Sucre Roux des Mascareignes

**ET**

Découpe des Pièces de Saumons Sauvages d'Ecosse Fumés au Bois de Hêtre,  
Marinés aux Petits Piments Doux d'Espelette à la Plume d'Aneth Fraîche

## **La Plancha**

**... Le Chef au Chaud ...**

Belles Noix de Saint-Jacques de Cancale Rôties à la Fleur de Sel De Guérande  
Aux Aromates de Corse, Flambées au Single Malt de Louvois

**ET**

Filets d'Aiguillettes de Canard Marinés à l'Huile des Dieux aux Cinq Epices,  
Petits Légumes du Soleil Sautés à la Thai

## **Le Wok**

**... Le Chef au Flambage ...**

Grosses Gambas de Palamos Sautées au Combava,  
Riz Sauvage au Petit Crémeux de Curry

**ET**

Fricassée de Volailles Fermières d'Ardenne Label Rouge,  
Poêlée de Champignons en Duo de Cèpes et Petits Morillons

**Prix/Personne/Atelier : 6,15 € ht - Tva 10,00 % en sus.**

**Ce prix comprend les prestations et le service, dont détail joint en page annexe**

**Bon à savoir !**

Au Choix, 1, 2 ou 3 Ateliers composés chacun d'une dégustation de 2 mets  
Ces Ateliers Culinaires s'intègrent parfaitement au Cocktail "Terre Des Sacres"

# Prestations Comprises Dans le Prix des Cocktails et des Ateliers Culinaires



... Se Laisser Porter par l'Air du Temps ...

## En Détail

### Les Pièces à Cocktail

Sont très harmonieusement présentées sur d'élégants supports raffinés et servies au Plateau à chacun de vos convives par nos Maîtres d'Hôtel

### Sur vos tables à Cocktail

Nous habillons vos tables d'un nappage en tissu blanc damassé

Nous fournissons la verrerie composée de :

1 Flûte à Champagne MARQUISE de 14 cl + 1 verre à soft / personne

**N.B : Nous prévoyons toujours surplus conséquent de verrerie au back office**

Les serviettes à Cocktail

### Les Softs

Nous fournissons l'eau plate, l'eau gazeuse, les jus de fruits, le Coca-Cola  
Autres softs possibles : Ice-Thé - 7 up - Orangina - Jus de Tomates etc...

Nos Maîtres d'Hôtel assurent le service des Boissons à l'ensemble de vos convives pendant toute la durée de la réception en respectant les consignes de service que vous nous aurez préalablement communiquées

### Le service Maître d'Hôtel

Nous prévoyons 1 Maître d'hôtel pour 30/35 convives pour 3 heures chacun de service - Départ/Retour Laboratoire de Gueux au-delà, l'heure supplémentaire est à 40,00 € ht/vacataire/heure\*

Tout notre personnel est particulièrement expérimenté et formé selon les exigences de la Maison et de la profession. Il est attentif et discret  
La Tenue de Service est - cela va de soi - de rigueur

Nous assurons la mise en place des postes des différents buffets, le service des mets et des boissons à vos convives, y compris celui de vos alcools  
Nous procédons au retrait des emballages, des contenants vides ainsi que du nappage sale

Au terme de notre prestation, l'office est rendue intégralement propre.

\*Tva 10,00 % en sus