

Apéritifs et vin inclus dans tous les menus (voir détail dans tableau des options)

Menu Cannelle

de 30 à 99 pers : 28.80€
100 pers et plus : 26€

Entrée :

Ballottine de Volaille forestière Maison et son
Assortiment de Julienne de Crudités

OU

Terrine de Poisson et sa Salade de chou chou citronné

2 plats au choix :

Poulet Sauce d'Huître

Poulet aux 3 Merveilles

Émincé de Porc sauce Caramel

Sauté de Porc aux légumes

Émincé de Poisson à l'Orientale

Sauté de Poisson aux légumes

Accompagnés de Riz, Grains et Rougails

Menu Letchis

de 30 à 99 pers : 31.50€
100 pers et plus : 28.80€

Amuse bouche (5 pièces):

Mini tartelette de brède

Mini pizza

Bonbon piment

Feuilleté au fromage

Talmouse à la volaille

Entrée : Au choix

Terrine campagnarde Maison et achards de légumes

OU Terrine de volaille Maison et salade composée

OU Terrine de poisson au combava et salade de chou chou citronné

OU Achards de poisson et salade de saison

2 plats au choix :

Sauté de poulet aux oignons et légumes

Émincé de poulet à l'Orientale

Carri de porc chou chou

Porc au caramel

Thon massalé

Carri Daurade

Accompagnés de Riz, Grains et Rougails

Menu du la Rivière

de 30 à 99 pers : 37.50€

100 pers et plus : 31.50€

Amuse bouche (5 pièces à choisir):

Mini tartelette de brèdes OU Quiche

Mini pizza OU Petit Four Salé Farci

Bonbon piment OU Samoussa

Talmousse à la volaille OU Ti Nem

Feuilleté au fromage

Entrées (3 plats):

Une au choix parmi:

Achards de légumes

Salade composée

Salade de chou chou citronné

*

Une au choix parmi:

Terrine Campagnarde Maison

Terrine de Volaille Maison

Ballottine de Volaille Forestière

*

Une au choix parmi:

Terrine de Poisson au Combava

Achards de poisson

Mousse de poisson

(Suite: page suivante)

Menu de la Rivière

2 plats au choix:

Civet Coq

Sauté de poulet aux oignons et légumes

Émincé de poulet à l'Orientale

Poulet Sauce d'Huître

Poulet aux 3 Merveilles

Carri de Porc chou chou

Porc au caramel

Émincé de Porc sauce Caramel

Sauté de Porc aux légumes

Thon Massalé

Carri Daurade

Émincé de Poisson à l'Orientale

Sauté de Poisson aux légumes

Accompagnés de Riz, Grains et Rougails

Dessert:

Pâtisserie Maison

(Au choix: Pie Neuf, Forêt Noire, Forêt Blanche, Paris Brest,

Le Passionnée, etc...)

Menu du Domaine

de 30 à 99 pers : 37.80€

+100 pers : 35€/pers

Amuse bouche (5 pièces):

Mini tartelette de brède

Mini pizza

Bonbon piment

Feuilleté au fromage

Talmouse à la volaille

Entrée : Au choix

Terrine de volaille aux gros piments et Achards de légumes

OU Assortiment de charcuteries et ses condiments

OU Terrine de volaille Maison aux noisettes et Salade du chef

OU Sarcives maison et salade chinoise (1,50 € ttc en sup.)

OU Terrine de poisson au combava et salade de chou chou citronné

OU Médailon de poisson et salade de pommes de terre à l'huile
d'olive

2 plats au choix :

Pintade au poivre vert ou au combava

Civet de coq ou Coq Massalé

Civet de porc au vermouth

Carri Ti'Jacques Boucané

Carri de poulet au songe

Canard à la vanille ou Civet de Canard ou Carri de Canard

Filet de Poisson au gingembre

Carri d'espadon ou Carri de dorade au combava

Carri de Ti'Jacques aux crevettes (1,50 € ttc en sup)

Accompagnés de Riz, Grains et Rougails

Menu Marsouin

de 30 à 99 pers : 47€

100 pers et plus : 41.50€

Amuse bouche (7 pièces):

Petit Chou à la crème de Fines Herbes

Mini quiche au piment doux

Bonbon piment

Frite de patate douce

Assortiment de canapés fins

Mini palmier salé

Talmouse aux achards de légumes

Entrée : Au choix

Ballottine de volaille marbrée au foie gras et son achards de
chou coco

OU Bavaois de Carotte sur sa Gelée de Volaille au Foie Gras
OU Panaché de poisson fumé Maison et ces pommes de terre à

l'huile d'olive

OU Gratin de palmiste aux fruits de mer (2,00 € TTC en Sup)

2 plats au choix :

Civet de cerf

Canard à la vanille ou aux champignons ou aux Olives Noires

Pintade au combava OU Pintade au Poivre Vert

Ti Jacques au poulet fumé Maison

Sauté de crevettes ou Crevettes à l'aigre doux

Carri Cabot de Fond

Poulet fermier au palmiste (1,80 € TTC en Sup.)

Carri de queues de Camarons de mer (3,80 € TTC en Sup.)

Accompagnés de Riz, Grains et Rougails

Menu Ylang ylang

de 30 à 99 pers : 56 €

+100 pers : 50 €/pers

Amuse bouche :

Pique de canard fumé au chou chou confit

Assortiment de canapés fins : Bichique, Palmiste, etc...(2 pièces)

Mini chausson d'achards de poisson

Mini verrine Océane

Toast grillé au beurre de Capucine et sa crevette en garniture

Mini feuilleté aux pointes d'asperges

Entrée : Au choix

Ballottine de volaille marbrée au Foie Gras et Sa salade de Chou Coco

Ou Terrine de magret canard feuilleté au foie gras et achards de palmistes

Ou Tranche de foie gras fait Maison et toasts grillés (2,80 € TTC en Suppl)

Ou Entremet de saumon fait Maison et sa salade de chou coco frais
Ou Mosaïque des îles, vinaigrette de cerfeuil et radis rose accompagné de toasts

Ou Gratin de palmiste aux fruits de mer (1,80 € TTC en Suppl)

2 plats au choix :

Civet de sanglier sauce forestière

Cuisse de Canard confit (si souhait : parfumé à la vanille)

Pintade rôtie aux Figues

Civet de cerf ou civet de Z'oie

Carri de Queues de Camarons de mer OU Carri de grosses crevettes

Légine farcie aux Champignons OU Carri de poisson rouge

Accompagnés de Gratin Dauphinois, Riz, Grains et Rougails

Et Pâtisserie Maison (selon liste ci-jointe)

EXEMPLES DE GÂTEAUX ET

TARIFS

Délice des Îles aux Fruits de Saison

Tutti Frutti

Millefeuille (vanille, Fruits Rouges, etc.)

Pie Neuf Vanille ou autre parfum (*fruits de saison, chocolat noir/blanc, poire, ...*)

Forêt Noire

Forêt Blanche

Fraisier

Framboisier

Poirier

Bavarois aux fruits de Saison

Saint Honoré (*lit de pâte salée, couronne de choux et crème pralinée au milieu*)

Opéra (*ganache café et ganache chocolat*)

Paris Brest (*couronne de chou divisée en deux fourrée de crème pralinée*)

Miroir aux Chocolat et Caramel

Saint Marc (*superposition de biscuit et mousselines vanille et fraise*)

Saint Fred au Goyavier

Exquis de Patate Douce soufflé au Vieux rhum (hors menu 2bis, supplément)

Saint José (*mangue*)

Ushuaia (*chocolat et fruits rouges*)

La Clémentine (*agrumes*)

Le Passionné (*fruit de la passion*)

Mousse de Fruits de Saison

Croq' embouche (hors menu 2bis, supplément)

Pièce Montée Traditionnelle (avec ou sans raisins secs)

Tarte Maison

Assortiment de Mignardises

...

Tarif: À partir de 4 € TTC la part

Avec socle décoratif pour gâteau de fêtes :4.80€