

**Attention, produits méchamment bons !!!**

## **« Vivement demain »**

**Tarif salon-saison 2022 : 70€ ht**

*Soft : coca-cola, jus d'orange, eau plate et pétillante non compris dans l'offre ou sous conditions d'offres d'alcools  
(pas de droits de bouchons)*

### **Cocktails Blaye En Bouche aux choix**

#### **A base de vin de Blaye**

*Vin blanc, curaçao bleu, sirop d'oranges, jus d'oranges, gingembre et citron vert  
Ou*

*Vin rosé, sirop de fraises, jus de fraises, gingembre et citron vert  
Ou*

#### **Punch Blaye en bouche aux fruits : (+2€/personne)**

*Rhum blanc et brun, Sirop de sucre de canne, Oranges, passions, goyaves pressées  
Citrons verts pressés, Vanille et cannelle, Framboises glacées, Gingembre  
Ou*

#### **Spritz façon Blaye en bouche :**

*Campari, Prosecco, Schweppes, eau pétillante et quartier d'oranges  
Ou*

#### **Soupe de champagne Blaye en bouche façon Mojito royal :**

*Cointreau, Sirop de sucre de canne, Citrons verts pressés, Framboises glacées  
Crément de Bordeaux, Tonic gout Mojito, Gingembre*

\*\*\*

### **Notre sélection du cocktail dinatoire Exemple de 9 Pièces à Choisir par Personnes**

#### **Pièces froides :**

*Verrine de Trio de Gaspacho aux choix*

*-Andalou -Concombre à la Coriandre*

*-Betterave à la Carotte et vanille Epicés*

*Mini tarte Tatin aux oignons rouges au café et foie gras grillé aux pistaches fraîches*

*Tourbillon de foie gras, insert de noisette sur son pain d'épices*

*Burger de Foie Gras de Canard au Chutney d'Oignons rouges*

*Mon chérie de foie gras de canard au confit d'oignons au café*

*Crème au foie gras et son Crumble de spéculoos*

*Mauricette de magret de canard fumé à la gelée de piment d'Espelette*

*Wraps aux parfums divers*

*Club-sandwich Divers aux Pains Spéciaux*

*Pousse-pousse de perles marines aux œufs de Tobikko et Wasabi*

*Mini Blinis de Tartare de Crabe et d'Ecrevisses Saveurs Mojito*

*Verrine de tartare de Saint-Jacques aux granny-smith*

*Verrine de tartare de thon rouge aux clémentines et pipette de réduction de balsamique à la fève de tonka*

*Verrine de tartare de langoustines, avocat et bille de citron caviar*

*Cuillère de noix de Saint-Jacques sur crème de brocolis à la citronnelle*

*Mini gaufrette de Tartare de St Jacques, St Pierre et Saumon sur Tartare de Tomates Fraîches*

*Mini Choux d'Œuf Mimosa aux Saveurs Orientales*

*Cuillère de Conchiglie à l'Encre de Seiche, Crème de Parmesan au Thon et Sésame Noire*

*Verrine de Parmentier de Canard aux Pignons de Pain Torréfiés (froid)*

*Feuille d'automne au Tataki de thon rouge et billes de citron*

*Verrine de Saumon Frais Mariné, Asperges Vertes, Raifort, Ciboulette et Gelée Mangues*

*Pousse-pousse de Perles Nacrées aux Œufs de Tobikko et Wakame*

*Brochette de Saumon, Bille de Mozzarella et Tomato Cerise Confite*

## Pièces chaudes :

*Mini Kebab de Dinde A La Marocaine (chaud)*

*Trio De Mini Cannelés Salés (chaud) :*

*-Tomate basilic - Aubergine parmesan - Chorizo et piment d'Espelette*

*Mini cassolette de maroilles cuisiné à la bière et oignons rouges (chaud)*

*Verrine d'œuf brouillés et allumette de bacon et sésame torréfiés (chaud)*

*Brochette de Poulet façon Yakitori au Soja (chaud)*

*Raviole de Foie Gras à l'Huile de Truffe (chaud)*

*Mini feuilletés escargots et beurre d'ail (chaud)*

*Mini feuilletés aux St Jacques à la Bretonne (chaud)*

*Mini corolles de Noix de Saint-Jacques tomates basilic (chaud)*

*Mini corolles de Noix de Saint-Jacques à l'huile de truffe (chaud)*

\*\*\*

**Kiosques découpe devant vos invités : 1 au choix**

**Ou / et**

*\*Découpe de nougat Foie Gras de Canard sur Coques de Macarons aux 4 Parfums*

*\*Découpe de Saumon façon Gravlax sur blinis noire*

*\* Découpe de jambon Speck Dell'Alto et gressin parmigiano Reggiano*

**Ou / et**

**OPTIONS :** Huîtres marennes d'Oléron n° 4, citron et rince doigts (+4€/personne)

**Ou / et**

*Cuisson en Wok Minute, au Choix Cuisiné Devant Vous (+5€/personne)*

*Pétoncle au Lait de Coco Vanillé - Calamar au Chorizo Fort - Gambas en Persillade  
Sot l'y Laisse de Dinde à la Citronnelle - Légumes Sautés au Soja et toutes Autres Idées.....*

**Ou / et**

***Possibilité de Démonstration et de Dégustation de Cuisine Moléculaire (+8€)***

\*\*\*

**Moment glacé : verrine de figue fraîche et sirop d'Armagnac**

« Une Entrée est Possible avec Supplément »

\*\*\*

*Tête de grenadin de Veau Ou Pavé de Cœur de Rumsteck*

*Ou Sourie d'Agneau Confit au Thym Ou Selle d'Agneau Rôti Ou Tournedos de Magrets de Canard Rôti*

Ou

*Cassolette de Saint-Jacques, gambas et lotte aux petits légumes et Lillet de Bordeaux*

*Assortiment de Saison x 2 / Sauce ou Jus Divers Possible sur demande en tubes*

\*\*\*\*\*

« Un Plat à Base de Poisson ou crustacés est Possible Sans Supplément »

**Assiette de Fromages De Brebis et Confiture d'Abricots et d'Oranges Salade Verte Possible**

✂

**Dessert des Mariés : Cascade Géante de Mignardises**

Ou

**Cascade d'Entremets Divers Aux Choix Ou Wedding Cake**

Ou

**Pièce Montée de 2 choux et une mignardises aux choix de saison**

Ou

**Naked Cake Ou Tout Autre Dessert à La Demande**

✂

**Café, Cannelé et Cuillère en Chocolat**

✂

**Pain Boule Individuel**

Notre prestation comprend : la livraison et reprise, la mise en place et le

Nappage du buffet, la vaisselle complète Guy Degrenne,

les serviettes et nappes en tissus

Damassés blanc, le service pour la maintenance 1/25 invités

2 personnes en cuisine (1 chef et un second)

N.B. : Le matériel manquant, brisé ou détérioré vous sera facturé au

Tarif de remplacement (chèque de caution non encaissé)

**Blaye en Bouche**

28, av Haussmann

33390 BLAYE

06 87 19 10 20

**Liste non exhaustive sur l'ensemble de la proposition carte 2023 en fabrication**