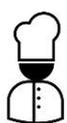




ANIMATIONS SALÉES

« AUTOUR DU SAUMON »

 *Sucette de saumon à la mousse de chèvre et œufs de lumps*

Elaboration par un chef d'une sucette à base de saumon trempé servi avec une mousse de chèvre et des pointes d'œufs de lumps sur un lit d'aneth et posé sur une pyramide.

Salmon lollipop with goat cheese and lumps egg jelly. Our chef offer you a salmon lollipop dipped in a lumps egg jelly placed on dill and a pyramid with goat cheese.

« AUTOUR DU FOIE GRAS »

 *Crème brûlée au foie Gras aux pistaches*

Elaboration par un chef d'une crème brûlée de foie gras aux pistaches, accompagné de son chutney de figues. Le tout agrémenté de moutarde.

*Foie gras crème brûlée, with pistachio, served with its fig chutney.
Crunchy bread topped with mustard.*

« AUTOUR DU JAMBON »



Jambon Cuit Truffé à la Coupe

Découpe de jambon cuit à la truffe sur pics cristal et langue de belle mère
Truffle ham prepared in front of the guests by a chef.

« AUTOUR DU BURGER »



L'instant Gourmand d'un burger

Un instant de couleurs et de lumières, petit pain moelleux chauffé, préparé à votre convenance ; le bœuf haché soigné, d'oignons, tomates épicées ou volaille rôtie, tomates, mozzarella, pesto. Vous pouvez l'avoir en demi portion ou entier.

The gourmet instant of a burger, an instant of colors and lights, soft bread roll heated prepared at your convenience : the gourmet beef, the onions, spicy tomatoes or roasted poultry, mozzarella tomatoes with pesto. You can have it in half portion or the whole burger.

« AUTOUR DU RISOTTO »



Un risotto, des parfums

Dégustation de cette merveille, à l'émulsion de cèpes tranchées et girolles servi avec un craquant de parmesan et chips de légumes frits.

Perfumes Risotto. Tasting this wonder risotto with cepes mushrooms, or shellfish emulsion served with a crispy parmesan cheese and crips fried vegetables.

« ANIMATION LÉGUMES »



Bonbon d'aubergine grillé au chèvre frais

Servi dans des portions individuelles, sur des assiettes à pain

Grilled eggplant with fresh goat cheese. Served in single portion, on bread plates.

« AUTOUR DE LA SAINT-JACQUES »



Saint-Jacques snackée sur un lit de Chutney d'orange et sa fumé magique.

Elaboration par un chef d'une Saint Jacques snackée, dressée sur un chutney d'orange et recouverte d'une cloche fumée.

Elaboration by our chef of snacked scallops, served with fruits chutney.

« ANIMATION GAMBAS »



Autour de la gambas

Bonbons de Gambas à la vanille. Servi avec des lamelles de carottes et pommes vertes, roulées avec de la tétragone.

Gambas marinées devant les invités.

Vanilla king prawns. Slices of carrot and green apple rolled with tetragon and marinated scampi.

« ANIMATION PÂTES »



Animation meule de Parmesan

Cuisson de pâtes dans sa meule et sa sauce gourmande.

Servi et réalisé devant vos convives par notre Chef

Parmesan wheel.

Pasta cooked in the parmesan wheel, served with his gourmet sauce.

Served in front of the guests.

« ANIMATION VIANDE »



Magret de Canard, pêches fraîches

Découpe à l'alto shaam par notre chef. Servis avec son jus, accompagnement selon vos envies en respectant la saisonnalité

Duck breast in the cup, fresh peach. Served with his juice. Trimmings depending of you desires.

« ANIMATION GAUFRES »



Bar à gaufres salées

Plusieurs saveurs disponibles :

Gaufre au saumon servi avec sa crème d'aneth,

Ou, gaufre à la tapenade, anchoïade, accompagné de ses légumes croquants

Ou, gaufre à l'italienne : Tomates confites et Jambon Serrano

Salt waffles bar,

You can choose between:

Salmon waffles served with his dill cream,

Or, Tapenade waffle served with anchovy and his crunchy vegetables,

Or, Italian waffles: Candied tomatoes and Serrano ham

« ANIMATION TRUFFES »



Animation truffe

Brouillade réalisée par nos soins devant le client, parfumé de truffes.

Truffles Animation.

Brouillade cooked by our chef in front of the guests with truffle flavor.

« ANIMATION CUISINE DU MONDE »



Japonais

Bar à sushi.

Montage devant le client de sushis, au thon, a saumon, tomates et concombres aromatisés au choix sauce soja, gingembre et wasabi.

Cooking animation, sushi made in front of the guests, tuna, salmon, tomatoes and cucumber sushi, with a choice of soja sauce and wasabi.



ANIMATIONS SUCRÉES

« UNE TOUCHE SUCRÉE »



Fontaine de chocolat

Préparation devant vos invités de pics de fruits, chamallow, enrobés de chocolat fondu de la fontaine. Accompagné de ses fruits de saison frais
Chocolate fountain show cooking stand, chocolate from the fountain served with a selection of marshmallows, fruits pics and gingerbread, prepared in front of the guests by our chef.



Animation Popping Candy

Sucette à la mangue, framboise, coco (nous pouvons vous proposer d'autres parfums)
Ice cream like a lollipop, mango, raspberry and coco flavor.



Bar à barbe à papa

Plusieurs goûts disponibles : fraise, framboise, vanille, chew-gum, coca
Cotton candy bar. Several tastes available: strawberry, raspberry, vanilla, chewing-gum, coca.



Animation Baba, une histoire

Une brioche desséchée durant le voyage et rafraichies de vin de Malaga par la pâtissier de la reine LESZINSKA, épouse de Louis XV et fille du roi Stanislas de Pologne ; léger moelleux, nous le gorgeons d'un sirop de fruits à sublimer ou d'une pointe de crème chantilly vanillée.

Baba animation. A desiccated brioche bread during the trip and refreshed with Malaga wine by the pastry chef from queen LESZINSKA, Louis XV's wife and King Stanislas's daughter from Poland. Light and fluffy, we gorge it with a fruit syrup in order to sublimate or a touch of vanilla whipped cream.



Bar à choux sucré

3 parfums au choix :
Caramel beurre salé
Mousse aux fruits de saison
Citron meringué

*Choux bun bar
Salted butter caramel
Seasonal fruits mousse
Lemon meringue*



Bar à Cookies

4 sortes de cookies différents

Cookies bar, find 4 different choices of cookies.

Organic cereals bar. Make your own cereal bowl. Several kind of cereals available: muesli, oats, cut fresh fruits, cottage cheese and yoghurt. You also have the choice of 2 kinds of marmalade.