

### Spécial RECEPTIONS

#### Cocktail Apéritif (10 pièces)

1 pains surprise pour 50 personnes (crabe, mayonnaise, épices)

4 canapés assortis en 10 sortes:

saumon fumé et œufs de lumps , tomate mozzarella et jambon de parme  
mousse de foie , thon mayonnaise , crabe sur mousse d'avocat  
médaillon d'œuf de saumon , jambon de parme kiwi  
jambon blanc cornichon , saucisson sec  
boudin noir sur marmelade de pomme

2 mignonettes en 3 sortes:

bananes surprise en rondelles sur poitrine fumée  
crevettes bouquet en marinade  
acrame de morue

hérisson de canapés sur piques( jambon et saumon fumés)  
(1 piece pour 50 personnes)

2 four chaud salé assorti en 5 sortes :

allumette anchois , quiche , pizza , feuilletés de saucisse  
mini croque -monsieur

#### boissons

Apéritifs classique : kir pétillant , whisky, ricard, porto  
rafraîchissement: eau minérale , Perrier, jus d'orange, Soda

Invités supplémentaire au cocktail:  
nous consulter.

### Entrée n°1

(au choix)

Assiette périgourdine  
salade, délice périgourdin, gésiers tièdes,  
émincé de magrets fumés, jambon sec, noix

pavé de saumon sauce à l'oseille  
(entrée chaude)

Foie gras de canard  
avec sa gelée et pain brioché

cassiolette de la mer (entrée chaude)  
crevettes, moules, st jacques, champignons  
sauce normande à la crème

### Entrée n°2

( au choix)

lotte à l'armoricaine  
(entrée chaude)

salade de lardons et chèvre chaud

Assiette nordique  
Saumon , truite et anguille fumées ,blinis  
crème fraîche citronnée, ciboulette et coriandre

assiette landaise  
salade, foie gras, gésiers tièdes,  
émincé de magrets fumés, jambon sec, noix



Pour la formule avec 2 entrées,  
il faut choisir une entrée n°1 et une entrée n°2



### Buffet d'entrées

( 2 entrées par personne en 4 sortes)

papillon de foie gras de canard avec sa gelée et pains brioché  
Médailles de saumon en présentation, crème d'aneth et mayonnaise  
coupe de salade fruits de la mer sauce cocktail  
demi avocats aux crabes sur nid de crudités



Trou normand  
glacé

(au choix)

Sorbet citron et vodka  
sorbet poire et williamine  
Sorbet pomme verte et calvados  
sorbet pamplemousse et tequila

### Plats chauds A

(au choix)

Magret de canard poelé  
sauce aux poivres

Blanc de poulet  
sauce vallée d'auge

Gigot d'agneau au herbes

### Plats chaud B

( au choix)

supreme de pintade au champagne

roti de veau roti  
sauce forestières

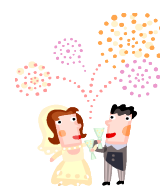
cuisse de canard confit

### Plats chauds C

Filet de bœuf wellington

Carre d'agneau roti aux herbes de provences

Cotes de veau à la crème de morilles



### *Garniture: deux légumes au choix*

Gratin dauphinois, Fagots d'haricots verts, Tomates provençale,  
Timbale aux deux mousselines, Pomme duchesse , gratin de chou fleurs  
Endives braisées, poêlées forestieres

### *Fromages*

Plateau de fromages et salades aux noix

### *Dessert*

Croquembouche (3 choux par personne en piece montée)  
un entremets à étages servi en demi parts (un seul choix)  
*(pour les parfums nous consulter)*

Pain

Café



## Boissons à discrétion durant le repas

Proposition n°1	Proposition n°2	Proposition n°3
Muscadet sur lie	Vin d'alsace Sylvaner	Bordeaux "Entre deux mers"
Cotes du Rhone " Les Magerans"	Bordeaux "Les Mercadières"	Haut Medoc "Château Duriez"

NB: Les dénominations des vins peuvent être modifiées en fonction des stocks disponibles.  
Possibilité de remplacer le vin blanc par un verre de Monbazillac ( foie gras)

Rafrâchissements : Vittel, San pellegrino, Jus d'orange

## Matériel

Buffet nappé , nappage et surnappage ivoire saumon ou bordeaux , serviettes tissu  
Vaisselle porcelaine blanche filet or, couverts en inox , verrerie, platerie, petits matériels divers

## Tarifs par personne

Prestation complète (hors personnel) : Cocktail,repas,matériel,boissons et transport.

	<b>Repas avec entrée n°1</b>			<b>Repas avec entrée n°2</b>		
Plats chauds	A	B	C	A	B	C
<b>tarifs TTC</b>	<b>56,00 €</b>	<b>58,40 €</b>	<b>60,90 €</b>	<b>58,00 €</b>	<b>60,40 €</b>	<b>62,90 €</b>

*La même prestation sans les alcools ,ni les vins et sans droits de bouchon*

<b>tarifs TTC</b>	<b>51,65 €</b>	<b>54,00 €</b>	<b>56,60 €</b>	<b>53,60 €</b>	<b>56,10 €</b>	<b>58,60 €</b>
-------------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

	<b>Formule buffet d'entrées</b>			<b>Repas avec 2 entrées</b>		
Plats chauds	A	B	C	A	B	C
<b>tarifs TTC</b>	<b>65,21 €</b>	<b>67,73 €</b>	<b>70,20 €</b>	<b>65,70 €</b>	<b>68,30 €</b>	<b>70,70 €</b>

*La même prestation sans les alcools ,ni les vins et sans droits de bouchon*

<b>tarifs TTC</b>	<b>60,00 €</b>	<b>62,50 €</b>	<b>64,95 €</b>	<b>60,52 €</b>	<b>63,05 €</b>	<b>65,45 €</b>
-------------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

Nous pouvons également vous proposer un menu pour les enfants

[www.picardy.fr](http://www.picardy.fr)

47 rue Grande - 77720 Bombon - Tél 0164 38 77 66 - Fax 09 57 61 52 80

Email - restaurant.lepicardy@gmail.com - RCS Melun 433 383 726 - NAF 5610A