

# Dîner servi à table

## Menu Prestige

Suggestion du menu: "changeant en fonction des saisons" à définir avec le Chef

### Une Entrée au Choix

**Hors d'œuvres (F = froid & C = chaud)**

**Trio de foie gras de canard** : en terrine mi-cuit maison, en boule abricot pistache sur laquelle on disposera en équilibre une mouillette de foie gras sur pain d'épices et poire tandoori - brioche chaude maison - panier de salade au concombre & fruits rouges frais multiples - douillon chaud aux pommes mini = **F**

**brochette bambou de noix de saint jacques à la Thai** dans une assiette creuse à large rebord : Velouté d'oseille & ratatouille miniature = **C**  
**Gaspacho de melon rose & tomate mondée** garni de ses billes vertes à la menthe fraîche dans une cassolette creuse := **F**

**Tapée de cabillaud aux olives** - Matignon de légumes grillées - sauce Méridionale & tuile de parmesan géante = **C**

**Dos de cabillaud en écailles de légumes** sur sa purée de carottes et poireaux - sabayon pamplemousse, jus au thym et tuile géante de parmesan = **C**

**Aumônière de saint Jacques** en crêpe aux petits légumes, accompagnée de sa sauce safran au dès de tomates & paprika = **C**

**Demi homard frais aux asperges** (Option avec supplément exceptionnel de 8 euros ttc sur demande car nous utilisons un homard de 600g pour chaque portion..) garni dans la queue de salade composée de homard aux pommes et petits dès de tomates & huile d'agrumes aux pignons = **F**

### Un Plat Chaud au Choix

**Souris d'agneau confit au romarin** servie dans sa cassolette cônica avec séparément notre fameux gratin de pommes de terre crémeux agrémenté d'une brochette de légumes du Maraîcher tournés et glacés  
**Tous les autres plats chauds disposeront de la garniture détaillée un peu plus bas\*..**

**Tournedos sauce Henry IV** dans son bol tête de lion  
150g net dans le cœur de filet de bœuf

**Brochette de suprêmes de caille** aux raisins frais de smyrne  
(nous n'utilisons que les filets de caille - aucun os ni cartilage)

**Rôti de lotte sauce marchand de vin**

**Demi magret de canard** en crumble escalopé sauce miel et orange / possibilité sauce velouté de cèpes si vous préférez un accord autre que sucré-salé

**Fondant de pintadeau** sauce au cidre et aux pommes

**Grenadin de veau sauce aux morilles**

**\*Garnitures** : poire pochée au vin épicé, gratin crémeux de pommes de terre, tomate cocktail en physalis (autres sur demande)

DOMAINE DE FRAGAN 2 Route de Grosrouvre 78950 Gambais

# Menu Prestige

## **FROMAGES à table**

Grosse profiterole de chèvre chaud et son mesclun de salade aux échalotes, noix et croûtons.

**Ou**

Trilogie Normande et son bouquet aux fleurs comestibles  
(Livarot ou Pont l'Evêque / Camembert lait cru / Cameau ou Cadôs)

## **DESSERTS**

### **Assiette gourmande (champagne\* servi à table\*)**

Verrine de crème tiramisu et son biscuit au chocolat, fraisier mousseline de pistache au coulis de fruits rouges, notre entremet chocolat au pralin croquant & tuile aux amandes maison

*L'assiette gourmande peut se personnaliser en réalisant un fraisier anniversaire ou mariage sur socle en glace Royale et pastillage ou en gâteau à étages avec des torches scintillantes*

**Ou**

**Soupe de fraises fraîches** dans son verre design, glace vanille, cloche en dentelle à l'orange – (champagne\* servi à table\*) **présentation d'une pièce montée de macarons qui sera servie au buffet de café**

**Ou**

### **Fondue au chocolat chaud 7 pièces (champagne\* servi à table\*) :**

Chaque convive disposera dans un verre design d'une portion de sauce chocolat chaud et une assiette gastro perlée en centre de table fournira une coupe de fruits frais en quartiers, chamalows, financiers, carrés brownies, cookies, mini madeleines, cannelés de bordeaux

**Présentation d'une pièce montée de macarons fourrés**

**Ou**

**Ronde des douceurs au buffet** – recommandé pour les mariages inférieurs à 140 personnes afin de circuler convenablement

**Champagne\* servi en cascade\***, **Présentation d'une pièce montée** croquembouche conique avec torches scintillantes et couple de mariés déco (2 choux par personne + nougatine)

**Fraisiers** à la mousseline de pistache

**Succès, Opéra, Tarte poire** pistaches et agrumes,

**Tarte au citron** crémeux, **Verrine tiramisu** au chocolat et abricot

**Macaron chocolat, Coulis** – crème Anglaise

**Café et amande enrobée de chocolat**

**(\* Le Champagne est à fournir par les clients et à leurs frais, et ils peuvent décider librement à quel moment de la réception il sera servi)**

DOMAINE DE FRAGAN 2 Route de Grosrouvre 78950 Gambais

# Menu Prestige

## OPTIONS AU MÊME TARIF :

--A la place du traditionnel Cocktail 16 pièces et 1 entrée et 1 plat, vous pouvez opter pour l'un des 2 choix suivant :

1° : Un Cocktail 20 pièces puis 1 amuse bouche servi à table sitôt que tous les convives sont assis, puis le plat chaud. Dans ce cas, choisir 1 amuse bouche :

- Cassolette de ris de veau braisés aux topinambours persillés
- Ou
- Gratinée de la mer sauce dieppoise - petit croissant feuilleté
- Ou
- Verrine de tartare de saumon aux œufs roses et guacamole
- Ou
- Gâteau de tomates aux crevettes Thai et sa crème légère

2° : Un Cocktail 24 pièces avec menu plat chaud direct , Dans ce cas le Cocktail est un 20 pièces + 4 pièces se décomposant comme suit :

- 2 Huîtres fines de Clair par convive en atelier ou au choix : 1 Wok de pétoncles flambées au saké sauce thai qui seront servies dans un verre avec des petits légumes et du parmesan frais
- 1 briochette garnie de sa mousse de saumon à la badiane
- 1 mouillette de jambon blanc

*Nous restons à l'écoute d'autres choix que vous pouvez nous suggérer*

## OPTION EN SUS

**850 euros de location des lieux pour le lendemain de votre réception et facultativement : LE BRUNCH DU DIMANCHE POUR MINIMUM 50 PERSONNES A 23 € ttc / PERS**

→ 11h00 : livraison et montage du buffet par nos soins en salle ou en extérieur sur la terrasse engazonnée avec tables et chaises

Corbeille de brioche et mini-viennoiseries / Petites omelettes à l'espagnole servies chaudes dans des Bain-Marie / 2 ananas de crudités / Plateau de charcuteries et terrines / Pressée de cabillaud et saumon / Emincé de bœuf et volaille en chaud froid au curry & ananas - tomates garnies Monégasque et mondées, paniers de salade, œufs Mimosa / Condiments - oignons grelots au vinaigre - cornichon / Salade de haricots verts aux crevettes Thai / Salade Piémontaise / **Sauces** : mayonnaise, aromates, Cocktail / Roue de brie au lait cru & gros pains de campagne / cascade du Boulanger / **Buffet des douceurs** : Cadre de cheese cake au chocolat blanc et spéculos servi avec son coulis / Tarte amandine aux abricots / Tarte au citron crémeux / Salade de fruits frais

**Vaisselle, nappage et verrerie inclus**

**Service compris - 1 à 2 Maîtres d'hôtel de 11h à 17h selon le nombre de convives.**

**-- Option : Supplément de 2 euros ttc pour les boissons : Evian, Badoit, Jus de fruits, Tonneau de vin rosé frais**

DOMAINE DE FRAGAN 2 Route de Grosrouvre 78950 Gambais