

MENUS RECEPTIONS « LES TEMPLIERS »

01 30 62 17 89

Jusqu'à 100 personnes

Nos propositions de menus ne sont pas exhaustives.

Nos menus peuvent être modifiés suivant vos goûts et vos demandes. N'hésitez pas à demander conseil.

Apéritif : 1 Consommation par personne, servie avec tapenade et mélanges salés. Vin : Servi à discrétion jusqu'au dessert.

Choix du menu à définir au plus tard 10 jours avant la manifestation.

Le nombre de convives confirmé 48h à l'avance servira de base à la facturation.

Depuis le 1er juillet 2009, Application du nouveau taux de TVA

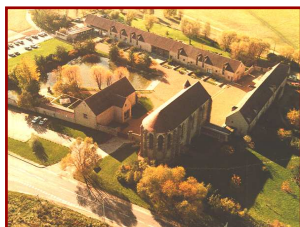
Alexandre BRIGNOLI chef de cuisine et sa brigade vous proposent :

Menu de la Chapelle : 46 € / 43,70 €

Kir Royal ou Cocktail sans alcool

(Apéritif supplémentaire : 4 €)

- Brochette de queues d'écrevisses, gaspacho Andalou et sorbet à la tomate.
- Suprême de pintade mariné et rôti, jus serré à la fleur de thym.
- Crottin frais rôti sur une tranche de pomme et bouquet de mesclun.
- Entremet passion et coulis de mandarine, infusé au romarin.
- Saint-Mont Chemin des Pèlerins, AOC, Blanc et Rouge.
- Eaux minérales - Café.



Menu du Chevalier : 52 € / 49,40 €

Cocktail du Commandeur ou Cocktail sans alcool

(Apéritif supplémentaire : 4 €)

- Amuses Bouches avec l'apéritif (4 pièces)
- Saumon mariné « Gravlax » aux parfums d'agrumes, crème montée au citron vert.
- Parmentier de confit de canard à la pomme de terre charlotte, jus de canard aux figues.
- Camembert grillé aux herbes de Provence.
- Vacherin glacé vanille et framboises, coulis de fruits rouges et Chantilly.
- Chardonnay La Haute Vignais - Château Les Mercadières Bordeaux AOC.
- Eaux minérales - Café.



Menu du Templier : 59 € / 56,05 €

Coupe de champagne ou Cocktail sans alcool

(Apéritif supplémentaire : 5 €)

- Amuses Bouches avec l'apéritif (4 pièces)
- Salade de jeunes pousses aux trois canards : foie gras, confit et fumé.
- Sorbet pêche de vigne et Muscat de Rivesaltes.
- Médillons de lotte au four, jus de viande perlé à l'huile truffes.
- Feta parfumée à la tomate séchée et bouquet de mesclun.
- Charlotte glacée à la mangue, coulis de mangue à l'estragon.
- Coteaux du Giennois Blanc AOC.
- Château Camarsac Thierry Lurton Cuvée Prince Noir Bordeaux AOC.
- Eaux minérales - Café



Également disponibles dans les menus ci-dessus :

- Terrine de Cassoulet d'été en gelée à la Prune de Souillac. Salade d'asperges vertes aux fruits secs, parfumée à l'huile de truffe. Petite nage de pétoncles et brunoise au beurre Nantais.
 - Filet mignon de porc rôti à la moutarde blanche. Épaule d'agneau confite et jus d'agneau au romarin. Filet de sandre cuit vapeur et beurre blanc aux herbes. Pavé de vivaneau à la « Plancha » sauce vierge à l'olive Taghiache et tomates confites.
- Pièce d'entrecôte rôti façon « Taglia » jus au Balsamique et « Ruccola » Supplément : 4,50 €.**
- Soufflé glacé au Grand-Marnier et crème anglaise. Fraisier et coulis de fraises fraîches (en saison). Charlotte aux poires à la Williamine et chocolat chaud.

Menu du Commandeur : 63 € / 59,85 €

Coupe de champagne ou Cocktail sans alcool

(Apéritif supplémentaire : 5 €)

- Amuses Bouches avec l'apéritif (4 pièces)

- Espuma de foie gras de canard et croustillant de « Pata Nègre », feuilleté à la graine de sésame.
- Crabe royal en tartare façon « Du Barry », vinaigrette à la pomme granny.
- Sorbet framboise plein fruit et pétillant.
- Ballottine dorée de volaille fermière à la tapenade et pignons de pins torréfiés, tartelette aux légumes d'été.
- Glace au Munster AOC parfumée au cumin et persil frit.
- Pavé glacé de chocolat noir à la praline rose, crème anglaise au pralin.
- Sancerre AOC Dom. La Tonnellerie G. Thiroit - Château Tuillerie Peyroux Graves AOC.
- Eaux minérales - Café.



Menu de l'Étendard : 69 € / 65,55 €

Apéritif classique au choix des convives

(Apéritif supplémentaire : 6 €)

- Amuses Bouches avec l'apéritif (4 pièces)

- Foie gras de canard à la fève de Tonka, « Muffin » à l'origan et à la tomate séchée.
- Emincé de homard et son émulsion, pastorale d'herbes aromatiques.
- Sorbet à la fleur de thym et Génépi.
- Pavé de filet de bœuf à la « plancha », jus de viande infusé au lard et romarin, pommes rosettes.
- Crèmeux au roquefort et mouillette toastée.
- Bavarois aux fruits rouges et basilic, coulis de fruits exotiques.
- Macon Village AOC Julien-Hudelot - Château Noaillac Médoc Cru Bourgeois AOC.
- Eaux minérales - Café



Les petits plaisirs en plus...

Amuses bouches : 1,25 € pièce.

Au choix : canapé foie gras confiture de figes, mini Blinis saumon et agrumes, canapé œuf de caille tomate cerise et brocoli, canapé crabe royal et mayonnaise au wasabi etc...

Pré-entrée en verrine : 4,50 €.

Au choix : espuma de homard, mousseline de foie gras, crèmeux de langoustines, tartare de crabe royal, gaspacho Andalou, plume d'asperges vertes à l'huile de truffe etc...

Mignardise avec le café : 0,90 € pièce.

Pièce montée en choux à la crème pâtissière et nougatine en remplacement du dessert du menu supplément : 6,00 € (4 choux par personne).

Pièce montée en choux à la crème pâtissière et nougatine servie après le café supplément : 6,00 € (2 choux par personne).

Menu Tendance 38,50 € / 36,60 €

Jusqu'à 30 personnes (sur réservation) Servi du lundi au samedi midi (sauf jours fériés, samedi soir et dimanche)

Improvisé chaque matin selon les arrivages. Le choix s'effectue sur place.

Au delà de 30 personnes un menu unique doit être fixé pour l'ensemble des convives.

- Kir ou Cocktail sans alcool

- 3 Entrées au choix,

- 3 Plats (poisson, grillade, viande cuisinée),

- 3 Desserts au choix,

- Vin blanc et rouge de notre sélection,

- Eaux minérales - Café

- Menu Tendance sans alcool : 29,90 €.

- Menu Tendance sans alcool avec un café gourmand à la place du dessert : 26,00 €.

- Menu Tendance avec un café gourmand à la place du dessert : 32,00 €.

