



*Emerveillez vos sens ...*

*Menus*





## *A l'attention de nos futurs mariés ...*

*Les formules Traiteur sont réalisées à la carte, les menus ci-après constituent ainsi une ébauche. Vous pourrez personnaliser votre menu grâce au chef qui pourra alors après discussion, revisiter des plats ou des spécialités.*

*Ces propositions seront fonction de vos goûts mais aussi de votre état d'esprit, de l'atmosphère que vous souhaitez donner à votre réception.*

*L'idée est simple : que votre menu soit à votre image !*

*Notre traiteur est très inventif, ouvert sur les cuisines de France et du Monde, il pourra adapter la prestation en fonction de vos origines (par ex : bretonne, sud-ouest, antillais, oriental, portugais.....) et de vos exigences.*

*Les tarifs indiqués constituent un maximum (sauf demande particulière) et pourront être adaptés en fonction du menu avec des produits de saison, du nombre d'invités, de votre budget et surtout de vos envies !*

*Il est possible d'ajouter vins et champagne et nous n'appliquons pas de droit de bouchon.*

*Les boissons non alcoolisées sont servies à volonté*

*L'équipement comprend des nappes rondes sur-mesure ainsi qu'un joli set d'Art de la Table avec des assiettes carrées fines en porcelaine, des couverts Guy Degrenne et des verres en Cristallin..*

*Pour votre confort, un maître d'hôtel sera présent jusqu'à la fermeture de la salle, sans supplément horaire.*



78€ TTC

# Menu Rose des vents

Cocktail 5 pièces, 2 animations et entrée ou  
Cocktail 10 pièces, 2 animations sans entrée

## AU CHOIX



Tortilla de pomme de terre, oignons rouges - Verrine tartare de betterave, ricotta épicée - Déclinaison de wrap (poulet à l'indienne et raisins secs, rillettes de crabe et fenouil, végétarien...) - Verrine thon crémeux, concassé de tomate, basilic - Aumônière viande de Grisons, légumes confits - Pancaketruite fumée, concombre à la grecque, menthe poivrée - Mini bun'spoivron mariné, anchois - Cheesecake pesto, légumes croquants - Brochette jambon cru, mozzarella, abricot moelleux - Bruschetta tomate cerise, huile pimentée



## 2 ANIMATIONS AU CHOIX

### LE WOK

Riz jaune côté mer façon paella  
Porc mariné et nouilles chinoises  
à la sauce aigre douce  
Crevettes sauvages marinées au  
saté et ses petits légumes

### LA PLANCHA

Petit filet de Rouget mariné et grillé  
au safran  
Brochettes de poulet façon colombo,  
ananas rôti  
Chorizo portugais « Corrente »

### LE SNAKING

Club sandwich au poulet tandoori  
Panini jambon speck, mozzarella  
et pesto  
Croq'VG

### LES DÉCOUPES

Foie gras mi-cuit sur pain  
brioché  
Saumon gravlax sur pain  
nordique  
Jambon cru sur pain beurré

## A TABLE

### ENTREE (au choix)

- \* Allumettes de saumon fumé et son œuf poché sur crémeux de pomme de terre
- \* Panna cotta d'asperges vertes ou courgettes et sa chantilly de chèvre, pétales de légumes croquants
- \* Foie gras de canard au muscat, chutney d'oignons
- \* Bavarois d'écrevisses aux saveurs d'agrumes et son crémeux d'avocat, crumble à la pointe de sel

### PLAT ( au choix)

- \* Onglet de Veau braisé dans son jus au thym
- \* Saumon nordique rôti, crème de gingembre et citron confit
- \* Filet mignon de porc caramélisé et sa sauce miel 4 fleurs, tomate
- \* Canard confit sur coulis de mangue et jus corsé

### ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

- \* Clafoutis de légumes de saison, grenailles persillées, crémeux d'asperges, polenta aux carottes confites curcuma, risotto aux girolles, julienne de légumes à l'échalote, mousseline de patate douce à l'amande
- Et quelques spécialités d'ailleurs ... Mijoté de vivaneau au combawa, Colombo, sauté de veau de Lisbonne, Morue au four, Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes

## PIECE MONTEE DE FROMAGES

### DESSERT AU CHOIX

Pièce montée, pyramide de macarons & variation d'entremets (3 au choix) : fraiser, framboisier, feuillantine chocolat, passion mangue...  
(par personne : 1 chou, 1 macaron, 2 parts d'entremet)  
Ou Wedding cake (sur demande)

## BOISSONS

### Cocktail

Boissons non alcoolisées : eau plate, eau pétillante, coca-cola, jus d'orange  
Café, thé, et quelques boissons rafraichissantes pour la soirée dansante ...

## LES PETITS + (en option)

Vin à discrétion tout au long du repas  
Des animations sucrées pour une fin gourmande (crêpes façon maki, fondue de chocolat et fruits frais, ananas caramélisé...)  
Corbeille de fruits



# Menu l'Herboriste

93€ TTC

Cocktail 7 pièces, 2 animations et une entrée ou  
Cocktail 12 pièces, 3 animations sans entrée

## AU CHOIX

Brochette boeuf séché, artichaut poivrade mariné - Cupcake poulet, curry des Indes, ananas - Brouillade au basilic, rubis tomate - Verrine panna cotta citron vert, crevettes gravlax - Brioche chèvre, noix du monde - Ganache foie gras sur pain noir, cranberries - Aspice de petits pois, crème de wasabi - Bagel de tartare de choux rouge, crabe, vinaigre de framboise - Mini bun's mozzarella di Buffala, pesto à l'huile de truffe - Verrine mousse de betterave, ricotta épicée - Chou farci, Saint-Jacques, courgette grillée - Mini accras de morue - Samossas de légumes au curry

## 2 ANIMATIONS AU CHOIX

### LE WOK

Saint Jacques flambées au whisky, fondue de poireaux  
Sauté de bœuf aux oignons rouges caramélisés et balsamique  
Risotto de cèpes à l'huile de truffe

### LA PLANCHA

Aiguillette de canard, coulis de mangue  
Queue de gambas poêlée au poivre de Sichuan  
Foie gras poêlé sur pain d'épices

### LE FUMOIR AUX HERBES

(spécialité de la ferme)

Poulet à la sarriette  
Saumon à la citronnelle  
Porc à la sauge

### LES DÉCOUPES

Foie gras mi-cuit sur pain brioché  
Saumon gravlax sur pain nordique  
Jambon cru sur pain beurré

## A TABLE

### ENTREE (au choix)

- \* Tatin de foie gras aux pommes caramélisées et pain d'épices
- \* Tartare de saumon et Saint-Jacques, avocat au citron vert
- \* Millefeuille de légumes marinés et sa crème d'artichaut
- \* Crème brûlée de homard à l'ail rose, gratiné de parmesan

### PLAT ( au choix)

- \* Filet de bar au sel fumé et son beurre safrané
- \* Brochette de Saint-Jacques chorizo grillé sur coulis de poivron rouge
- \* Tendre Noix de Veau à la crème de girolles
- \* Magret de canard rôti aux cranberries et poivre vert du Kerala
- \* Tournedos de bœuf poêlé sauce Sarladaise au vin cuit

### ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

- \* Clafoutis de légumes de saison,
- \* Grenailles persillées,
- \* Crémeux d'asperges,
- \* Polenta aux carottes confites curcuma,
- \* Risotto aux girolles,
- \* Julienne de légumes à l'échalote,
- \* Mousseline de patate douce à l'amande

## SORBET ARROSE CITRON & LIMONCELLO

### PIECE MONTEE DE FROMAGES

### DESSERT AU CHOIX

Pièce montée, pyramide de macarons & variation d'entremets (3 au choix) : fraisier, framboisier, feuillantine chocolat, passion mangue...(par personne : 1 chou, 1 macaron, 2 parts d'entremet) et quelques fruits  
Ou Wedding cake (sur demande)

## BOISSONS

Punch ou soupe champenoise framboise  
Boissons non alcoolisées : eau plate, eau pétillante, coca-cola, jus d'orange  
Café, thé, et quelques boissons rafraichissantes pour la soirée dansante ...

## LES PETITS + (en option)

Vin a discrétion  
Des animations sucrées pour une fin gourmande (crêpes façon maki, fondue de chocolat et fruits frais, ananas caramélisé...)







*La Ferme de Vintué*  
*Rue de Chênes rouges 91 580 Etrechy*  
*Tél. 06 17 77 02 05 - Web. [www.fermedevintue.com](http://www.fermedevintue.com)*

