

Menu (38 €)

12 amuses bouche par personne (voir liste)
2 animations, 4 cassolettes ou Verrines et 6 pièces autres.



Mise en bouche servie à table :

Gambas Rôtie au Caramel d'Oranges
ou
Filet de Caille Rôti et Coulis au foie Gras
ou
Fricassée de Pétoncles à la crème de Bacon



Filet de Canette Laqué au Miel et Sésame, Jus de Cuisson
ou
Caille Entière (désossée) Farcie au Foie Gras, Jus de Veau
ou
Noisettes de Filet Mignon de Porc Rôties à la Crème de Banyuls
ou
Petite Souris d'Agneau Braisée à la Bière St Rieul Ambrée
ou
Selle d'Agneau Farcie aux Parfums des Sous Bois



Plateau de fromages, Mesclun aux Noix



Dessert des Mariés à déterminer



Café, Thé

Pain : Petits Pains Individuels.

Eaux Minérales à Volonté.

Menu (45 €)

14 amuses bouche par personne (voir liste)
2 animations, 6 cassolettes ou Verrines et 6 pièces autres.



Mise en bouche servie à table :

St Jacques au Beurre de Poivron

ou

Médailillon de Homard au Melon

ou

Toast de rouget à la Tapenade et Huile Vierge



Grenadin de Filet Mignon de Veau Poêlé, Coulis aux Morilles

ou

Carré d'Agneau Rôti au Basilic, Jus de Veau Crémé à la Provençale

ou

Filet de Bœuf Rôti entier en Brioche, Jus Truffé

ou

Râble de Lapin Farci au Caviar de Courgettes, Jus De Volaille

ou

Pigeonneau Rôti en Crapaudine, Jus Léger à la Menthe

ou

Côte de Veau Rôtie au Miel de Calvados et Crème Paysanne



Plateau de fromages, Mesclun aux Noix



Dessert des Mariés à déterminer



Café, Thé, Mignardises, Corbeille de Fruits

Pain : Petits Pains Individuels.

Eaux Minérales à Volonté.

Menu (40€)

Amuse Bouche

(10 pièces par personne à choisir dans la liste)



Aumônière de Pétoncles et Ecrevisses Rôties à la Crème de Poivrons Doux

ou

Foie Gras de Canard Entier, Gelée aux coteaux du Layon et Brioche Tiède

ou

La Trilogie de Saumon (tartare à la coriandre, roulé crémeux au basilic et saumon mariné à l'aneth)

ou

Tournedos d'Aiguillettes de Canard Poêlées au Foie Gras, Jus au Maury

ou

Toasts de Rouget à la Tapenade en Mesclun et Huile Vierge

ou

Fricassée de Gambas en Persillade Crémeuse et Pousses de Poireaux



Filet de Canette Laqué au Miel et Sésame, Jus de Cuisson

ou

Caille Entière (désossée) Farcie au Foie Gras, Jus de Veau

ou

Noisettes de Filet Mignon de Porc Rôties à la Crème de Banyuls

ou

Petite Souris d'Agneau Braisée à la Bière St Rjeul Ambrée

ou

Selle d'Agneau Farcie aux Parfums des Sous Bois

ou

Onglet de Veau Poêlé à la Crème de Paprika



Buffet de fromages, Mesclun aux Noix



Dessert des Mariés à déterminer



Café, Thé

Pain : Petits Pains Individuels.

Eaux Minérales à Volonté.

JCD Traiteur

Céline et Jérôme : 9 bis, rue de Meaux – 60810 Barbery

03.44.54.20.22 / 06.17.96.52.29 / 06.13.60.20.87

contact@jcdtraiteur.com

www.jcdtraiteur.com

Menu (45 €)

Amuse Bouche

(12 pièces par personne à choisir dans la liste)



Terrine de Foie Gras de Canard au Champagne et Poivre de Sichuan,

ou

Crèmeux de Tourteaux à l'Artichaut Confit, Barigoule au Basilic

ou

Salade de Homard aux Saveurs de Melon et gelée de Frontignan

ou

Brochette de Noix de St Jacques et Gambas Rôties, Coulis de Cresson

ou

Bavarois au Foie Gras et St Jacques Rôties à la Crème d'Hydromel

ou

Trio Tout Canard (Crème Brûlée au Foie Gras, Tartare de Magret à la Cardamome, Médailillon de Foie Gras)

ou

Emietté de Crabe au Chèvre Frais et Légumes Fondants, Gaspacho Andalou



Grenadin de Filet Mignon de Veau Poêlé, Coulis aux Morilles

ou

Carré d'Agneau Rôti au Basilic, Jus de Veau Crémé à la Provençale

ou

Filet de Bœuf Rôti entier en Brioche, Jus Truffé

ou

Râble de Lapin Farci au Caviar de Courgettes, Jus De Volaille

Ou

Pigeonneau Rôti en Crapaudine, Jus Léger à la Menthe

Ou

Côte de Veau Rôtie au Miel de Calvados et Crème Paysanne



Buffet de fromages, Mesclun aux Noix



Dessert des Mariés à déterminer



Café, Thé, Mignardises, Corbeille de Fruits

Pain : Petits Pains Individuels.

Eaux Minérales à Volonté.

Menu (45 €) -2

Amuse Bouche (10 pièces par personne à choisir dans la liste)



Bavarois au Foie Gras Chaud, Jus à l'Hydromel

ou

Terrine de Foie Gras au Naturel, Brioche Tiède et Confit d'Oignons

ou

Tournedos d'Aiguillettes de Canard au Foie Gras au Maury



Aumônière de Pétoncles et Ecrevisses à la Crème de Safran

ou

Toasts de Rouget à la Tapenade en Mesclun et Huile Vierge

ou

La Trilogie de Saumon (tartare à la coriandre, roulé crémeux au basilic et saumon mariné à l'aneth)



Pause Glacée



Caille Entière (désossée) Farcie au Foie Gras, Jus de Veau

ou

Petite Souris d'Agneau Braisée à la Bière St Rieul Ambrée

ou

Magret de Canette Rôti à la Fleur de Sel, Sauce Forestière



Plateau de fromages, Mesclun aux Noix



Dessert des Mariés à déterminer



Café, Mignardises

Pain : Petits Pains Individuels.

Eaux Minérales à Volonté

Menu (50 €)

Amuse Bouche (10 pièces par personne à choisir dans la liste)



Duo de Foie Gras de Canard et Oie, Gelée au Poivre de Sichuan et Champagne

ou

Terrine de Foie Gras de Canard aux Cœurs de Palmier et Magret Fumé

ou

Salade de Filets de Caille Rôtis au Foie Gras et Griottes



Brochette de Noix de St Jacques et Gambas Rôties, Coulis de Cresson

ou

Salade de Homard aux Saveurs de Melon et gelée de Frontignan

ou

Brochettes de Langoustines Roulées au Lard Fumé et Edam, Jus de Viande



Pause Glacée



Grenadin de Filet Mignon de Veau Poêlé, Coulis aux Morilles

ou

Carré d'Agneau Rôti au Basilic, Jus de Veau Crémé à la Provençale

ou

Filet de Bœuf Rôti entier en Brioche, Jus Truffé



Plateau de fromages, Mesclun aux Noix



Dessert des Mariés à déterminer



Café, Mignardises, Corbeille de Fruits

Pain : *Petits Pains Individuels.*

Eaux Minérales à Volonté