

# Restauration atlantique

Port Bourgenay - Moliets - Belle Dune



*Séminaire 2008 - 2009*

# Les Pauses

## Café d'accueil classique 3 €TTC

Boissons chaudes, jus d'orange

## La pause classique 5 €TTC

Boissons chaudes (*thé, café*)

Jus de fruits (*2 sortes*)

Viennoiseries (*pain chocolat et croissant*)



## La pause traditionnelle 5 €TTC

Boissons chaudes (*thé, café*)

Jus de fruits (*2 sortes*)

Biscuits secs, cake

## La pause Prestige 12,00 €TTC

Choix de jus de fruits (*orange, pamplemousse, abricot...*)

Kir Provençal (*vin rosé et crème de cassis*)

Mignardises sucrées (*2 pièces*)

Tapas (*4 pièces*)

Minimum 40 personnes - Boissons incluses  
(1 /3 mareuil - Eaux minérales - café)

# Buffet Affaires Froid

28€

Servi au petit déjeuner uniquement

Carotte râpée, céleri rémoulade, tomate mozzarella, condiments,  
assaisonnement

Poireaux vinaigrette, tomates antiboise, salade de hareng et pomme  
de terre, œuf mimosa, sardine a l'huile beurre demi sel pain de  
campagne, taboulé au fruits de mer, rillettes de saumon

Cascade de charcuterie, salade strasbourgeoise  
(pommes de terre, saucisse de Strasbourg, cornichons),  
Pissaladière



Pièce de bœuf rôti mayonnaise aux herbes  
ou  
Saumon à la parisienne aïoli



Plateau de fromage  
Salade de fruits, fromage blanc, tarte aux fruits

Minimum 40 personnes - Boissons incluses  
(1 /3 Mareuil - Eaux minérales - café)

# Buffet Affaires 32€

## Buffet d'entrées

Céleri rémoulade, taboulé, champignons à la grecque, œuf mimosa à la parisienne, coleslaw, salade de tagliatelles au saumon fumé, cocktail de crevettes aux copeaux d'avocat, cervelas à la vinaigrette de moutarde, salade de pommes de terre, saucisse de Strasbourg, carpaccio de bœuf



## Plats servis à l'assiette

Tournedos de volaille aux baies de genièvre, gratin dauphinois  
ou  
Dos de cabillaud rôti, sauce homardine , risotto printanier



## Buffet de desserts

Ile flottante, entremet chocolat  
salade de fruits parfumée , tarte chiboust aux pommes

# Buffet Provençale 36€ TTC

## Buffet d'entrées

### Salade bar :

Carottes râpées, Concombres, Tomates, Taboulé, céleri râpé, betteraves, tomate  
Mozzarella, charcuterie, Œufs mayonnaise, macédoine de légumes

### Sur le thème :

Pissaladière et Tarte provençale  
Salade de pâtes aux poivrons grillés, anchois et roquette  
Mesclun Provençal, panchetta croustillant et copeaux de parmesan  
Salade de pommes de terre aux moules, pastis et artichauts  
Salade Niçoise

## Plats servis à l'assiette

Mijoté d'Agneau provençal, lasagnes de légumes  
ou  
Filet de loup rôti, légumes niçois

## Buffet de Desserts

Salade de fruits  
Tarte au citron  
Tarte aux pignons de pins  
Tarte aux abricots

# Buffet Italien 36€ TTC

## Buffet d'entrées

### Salad bar :

Carottes râpées, Concombres, Tomates , Taboulé, Céleri râpé, Betteraves, Tomate Mozzarella, Charcuterie , Œufs mayonnaise, Macédoine de légumes

### Sur le thème :

Salade italienne à la feta : *Concombres rondelles, tomates en quartiers, feta en cubes, poivrons lamelles rouges et verts, oignons mince, anchois*

Salade de penne au thon : *Pennes, thon, tomates, Parmesan, mayonnaise, basilic*  
Carpaccio de bœuf

Aubergines grillées à l'huile d'olive

Salade milanaise : *Julienne de charcuterie, julienne d'Emmental, ail, persil, vinaigrette*

Salade romaine : *Salade mélangée, dés de Mozzarella, dés de tomates, jambon cru*  
Fritots de calamars



## Plats servis à l'assiette

Osso bucco à la milanaise, tagliatelle

ou

Dos de saumon rôti, risotto d'asperges vertes au jambon cru



## Buffet de Desserts

Tarte au citron meringuée

Salade de fruits

Tiramisu

Tarte tutti frutti



# Buffet Sucré Salé 36€ TTC

## Buffet d'entrées

### Salade bar :

Carottes râpées, Concombres, Tomates, Taboulé, Céleri râpé, Betteraves, Tomate Mozzarella, Charcuterie, Œufs mayonnaise, Macédoine de légumes

### Sur le thème :

Salade antillaise : *Concombres, fonds d'artichauts, surimi, crevettes, pomelos, jus de citron, mayonnaise, gingembre*

-Salade Coleslow : *Carottes râpées, choux blancs râpés, mayonnaise, sucre de canne, raisins*  
Salade de poulet à l'ananas : *salade verte, ananas, tomates en cubes, blancs de volaille, sauce curry*

Salade de riz créole : *Riz, pomelos, oranges, haricots rouges, gingembre, tomates*



## Plats servis à l'assiette

Cuisse de Canard confite à l'aigre doux, pommes sarladaises

ou

Pièce de Bœuf rôtie au four, pommes forestines, poêlée de ratatouille



## Buffet de Desserts

Mousse au chocolat blanc

Salade de fruits

Tarte Crumble aux pommes

Forêt noire, cerise confite

Minimum 40 personnes - Boissons incluses

# Buffet Espagnole 36€ TTC

## Buffet d'entrées

### Salade bar :

Carottes râpées, Concombres, Tomates , Taboulé, Céleri râpé, Betteraves, Tomate Mozzarella, Charcuterie , Œufs mayonnaise, Macédoine de légumes

### Sur le thème :

Tortillas aux poivrons

Salade de Riz à l'espagnol au chorizo

Assortiment de Tapas : *anchois marinés, tomates et jambon cru, poivrons grillés et tartare de thon*  
-Fritos misto sauce Gaspacho (*assortiments de beignets de la mer*)

Salade à la catalane : *pois chiches, morue, chorizo, coriandre fraîche, petits pois, tomates*



## Plats servis à l'assiette

Emincée de Porc à la Gardianne, poêlée de riz à l'Espagnole

ou

Tournedos de volaille cuisiné au jus de paella, sauté de fruits de mer au pois gourmand



## Buffet de Desserts

Salade de fruits

Gâteau basque

Crème catalane



Minimum 40 personnes - Boissons incluses

# Buffet des Îles 36€ TTC

## Buffet d'entrées

### Salad bar :

Carottes râpées, Concombres, Tomates , Taboulé, Céleri râpé, Betteraves, Tomate Mozzarella, Charcuterie , Œufs mayonnaise, Macédoine de légumes

### Sur le thème :

Taboulé de seiches au safran  
Salade de crevettes et pommes fruit au curry  
Ravier de boudin noir antillais et rougail saucisse  
Salade de poisson blanc mariné au citron vert et coco  
Salade de mangues, copeaux d'avocat et pilon de poulet  
Salade Marie Galante (*salade, ananas, carotte au lait de coco, surimi*)

---

## Plats servis à l'assiette

Fricassée de Thon aux haricots rouges et riz créole  
ou  
Blaff de Poisson blanc Martiniquais (*poisson poché au bouillon pimenté*)

---

## Buffet de Desserts

Baba au rhum  
Tarte banane noix de coco  
Salade d'ananas au Rhum  
Acapulco Ananas et Framboise

# Buffet Oriental 36€ TTC

## Buffet d'entrées

### Salad bar :

Carottes râpées, Concombres, Tomates , Taboulé, Céleri râpé, Betteraves, Tomate Mozzarella, Charcuterie , Œufs mayonnaise, Macédoine de légumes

### Sur le thème :

Salade de crevettes roses à la Méchouia (*poivrons étuvés au coriandre*)

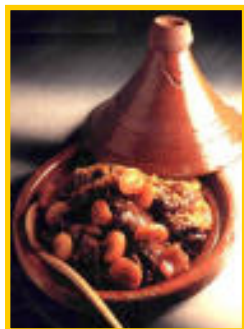
Taboulé à l'oriental

Moussaka d'aubergines à la Libanaise

Salade de poivrons grillés et pois chiches au cumin

Salade d'agneau Kebab et Sauce aux amandes

Tartare de Thon Zaalouck (*ail, huile d'olive, cumin, piment, tomates hachées*)



---

## Plats servis à l'assiette

Paupiette de Saumon à la coriandre, semoule aux raisins

ou

Tajine d'Agneau

---

## Buffet de Desserts

Feuilleté d'amandes à la fleur d'oranger

Tarte aux pommes fines au miel et à la cannelle

Salade de fruits à la menthe

Fromage blanc au miel



Boisson comprise

# Buffet spécial Bbq 28€ TTC

## Dégustation de tapas

### Les Tastous baguette

Dés de tomates à l'ail, copeaux jambon cru,  
oignons confits et lamelles de parmesan  
Garlic bread (chaud)  
Tomate confite, Chèvre, Noix  
Chorizos et compotes de tomates  
Migas aux poivrons et lardons compotée de lardons et poivrons sur baguette  
Frittata lardons et herbes (chaud)  
Omelette aux lardons et herbes sur toast  
Spécial pain perdu à la poitrine fumée (chaud)  
Wings de poulet ( chaud)  
Salami, ricotta, herbes  
Planchette dégustation autour du chorizo et jambon cru



### Le Plat chaud

Banderillas de poulet, et bœuf mariné  
papas au four crème de ciboulette



### Les desserts

Verrines de salade de fruits  
Mousse chocolat  
Crèmeux aux fruits de saison  
Bande feuilleté aux fruits

# Menu Affaires 28€

Boissons incluses

(1/3 vin Mareuil - eaux minérales - café)

Merci de procéder à un choix de menu commun à l'ensemble des participants

## Les Entrées

Éventail de melon au jambon de Pays  
(selon saison)

Saumon mariné à l'aneth, salade de pommes à l'huile à l'aneth

Salade Waldorf

*(Salade, tomate, julienne de pommes fruits et cèleri, effiloché de canard confit, vinaigrette)*

Pastilla de courgette au chèvre, salade mélangée

Cocktail de surimi et chair de crabe aux pamplemousses

Salade de crostini à la rillettes de canard et pain chinché

Salade du Green *(Salade, tomate, gésiers de volaille confits, magret fumé )*

Quiche crémeuse au saumon et poireaux

Chicken Caesar Salad

*(Salade de moules pilaf au chorizo, coulis de poivrons doux)*

## Les Plats

Vol au vent du pêcheur, pommes au safran, rouille

Tournedos de volaille aux noix de cajou et gingembre

Semoule aux fruits secs

Dos de cabillaud grillé, beurre nantais, poêlée de légumes confits

Gigolette de volaille, jus d'ail, pomme Macaire au laurier

Filet mignon de porc coco curry, riz thaï

Pièce de bœuf rôti sauce poivre, gratin dauphinois

Pavé de sandre rôti au beurre persillé, pomme miette

Magret de canard rôti à la coriandre, pomme cendrillon

Dos de lieu à la dieppoise, risotto aux poireaux

Feuilleté d'onglet de veau à la sauge, pomme cocotte et carotte fondante

## Les Desserts

Carpaccio d'ananas, sirop au rhum, glace coco

Moelleux au chocolat, crème anglaise

Tarte fine aux pommes

Marquise au chocolat, crème anglaise au café

Crumble aux pommes

Soufflé glacé sauce chocolat

Tarte tatin servie tiède, glace vanille

Tarte aux poires Bourdaloue

Boissons incluses

1/2 AOC - Eaux minérales - Café

**Merci de procéder à 1 choix de chaque plat,  
commun à l'ensemble des participants**

## Le Menu du Green 38€ TTC

### Entrées

Feuilleté aux champignons des bois et escargots, crème persillée

Salade de magret fumé et tartine de figue, et chèvre chaud

Persillé de homard et sandre, sauce aïoli

L'assiette de dégustation de saumon frais mariné à l'aneth, caviar d'aubergines

Profiteroles de crabe et saumon fumé, crème de ciboulette

Marbré de foie gras de canard et volaille aux trompettes de la mort

Salade gourmande (*salade, tomate, magret fumé, gésiers de volaille, copeaux de foie gras*)



### Plats

Paupiette de sole aux asperges rôties à l'anchois, palets d'épinards aux amandes

Dos de cabillaud rôti, risotto aux pointes d'asperges, jus crémeux au fenouil

Filet de dorade royale farcie à la Ricotta, sauge et olives vertes, poêlé de condiments niçois

Symphonie de filets de rouget et pavé de loup à l'anis pommes safranées

Feuilleté d'onglet de veau à la moutarde fine et cannelle, pomme cendrillon, laitue braisé

Noisette de magret de canard poêlé, profiterole de rhubarbe aux dattes et épices

Pièce de filet de bœuf, viennoise de parmesan et pignon de pin, pomme darphin

Pois gourmand sauté au lard

Fromages du moment en tenue de saison ou Cabécou rôti aux herbes

### Desserts

Croustillant pralinée aux deux chocolats

Acapulco ananas framboise, coulis de fruits rouges

Croustillant de miel au mascarpone et mangue caramélisée, sauce Suzette (*Grand Marnier, orange*)

Charlotte aux fruits de saison et coulis Passion

Nougat glacé, jus de fruits rouges

Pastilla au chocolat, crème anglaise à la cannelle

# Le Menu de Gala 55€ TTC

NOUS ETUDIONS AVEC VOUS TOUTES VOS DEMANDES DE MENU DE GALA ET NOUS VOUS PROPOSONS UN MENU ADAPTE A LA CONFIGURATION DE L'ETABLISSEMENTCHOISI ET SUIVANT LES PRODUITS DE SAISON

QUELQUES EXEMPLES DE MENU

( suivant la saison et endroit géographique)

**Voici nos sélections pour notre région avec le chef, je souhaiterai ne communiquer que sur ces propositions.**

## Entrées

Terrine de foie gras à la fleur de sel et poivre de Séchouan et Magret Fumé

Carpaccio de bœuf au basilic, salade roquette au crottin de chèvre chaud et tartine à la confiture de figue

La sélection de l'écailler (3 huîtres, 3 crevettes bouquet, 3 bulots, 1 langoustine, le tout accompagné de vinaigre échalote, pain de seigle, beurre et sauce aioli )

## Plats servis à l'assiette

Carré d'agneau rôti au thym et tapenade, sauté de légumes à la crème poivrée

Dos de bar grillé aux supions et persil plat, et son écrasé de PDT aux herbes

Filet de bœuf poêlé au vin de Savoie, Pommes Rösti, pois gourmands au lard

Filet de dorade royale farcie à la Ricotta, sauge et olives vertes

## Desserts

Douceur à l'italienne

*Servie dans un verre, une crème de mascarpone, gelée de café, glace café nappé d'une sauce Suzette au Grand Marnier*

Nems croustillants chocolat framboise, crème de mascarpone

Ananas rafraîchi au basilic, cake au citron jaune, effeuillée de gaufrettes

Crêpes aux mangues caramélisées, sorbet passion, coulis de fruits rouges

Opéra, crème anglaise

# Cocktail Dînatoire ou Déjeunatoire

28€ TTC

25 personnes minimum

## Les pièces froides

### **LES TRADITIONNELLES**

Canapés au jambon cru et beurre de noix, mousse de foie et magret fume  
Profiteroles à la mousse de saumon , tartelette aux crevettes sauce cocktail

### **LES VERRINES GOURMANDES**

Au chèvre, tomates confites, noix et figues  
Mousse de foie au coulis de tomates  
Brandade de morue fraîche sauce basquaise



## Les pièces chaudes

### **LES BANDERILLAS** ( mini brochette)

de volaille marinée à l'indienne, de kefta, de bœuf au coriandre frais

### **LES FEUILLETES**

Sacristains aux fromages  
Talmouse de chèvre en tricorne  
Petit pâté à la parisienne

### **BUFFET DE DESSERTS**

Tartelette aux fruits  
Mini briochine fourrée à la crème brûlée  
Mini poire poché au vin rouge et farcie aux céréales  
Tarte fine aux pommes à la cannelle



Tous nos apéritifs (sauf l'apéritif discret) sont servis en buffet, comprenant Jus de Fruits (Orange & Ananas) & Eau minérale  
Accompagnements : Chips à l'Orientale et Cacahuètes, Olives Vertes

# Apéritifs & Cocktails

Tarifs nets Euros TTC / Personne

Apéritif " Discret " 3,50 €  
Sangria Parfumée au Grand-Marnier,

Kirs de "Provence " 4,00 €  
Vin blanc et/ou rosé, crème de cassis, mûre, framboise, pêche

Petite Dégustation Vinicole 10,00 €  
Dégustation d'une gamme de vins régionaux (4-5 variétés)  
suivant le marché du sommelier

"Planbacoco " des îles 6,50 €  
Planteur, cocktail de banane, punch coco

L'Open Bar  
Whisky (Williams Lawson), Pastis, Martini (blanc & rouge), Porto (blanc & rouge), Gin  
2 verres par personne..... 10,00 €  
3 verres par personne..... 13,00 €

Kir Champenois .....5,50 €  
Kir Royal ou Coupe de Champagne ..... 7,00 €

# Apéritifs & Cocktails

Tarifs nets Euros TTC / Personne

## **Le Birdie** 3,00 €

Canapés à la tapenade, niçoise,  
Rosette beurre de moutarde  
Sacristain au fromage

## **Le Far** 4,50 €

Canapé tapenade, niçoise  
Rosette beurre de moutarde  
Jambon cru beurre de noix  
Sacristain au fromage  
Pissaladière

## **L'Albatros** 5,50 €

3 canapés froids tradition + 1 prestige  
+ 1 banderillas + 1 mini tartelette

## **Le Banquet** 6,50 €

Canapé à la tapenade, niçoise,  
Foie gras et magret fumé,  
Pissaladière  
Banderillas de volaille mariné à l'indienne

## **Le Green** 10,50 €

Canapé niçoise, Rosette beurre de moutarde  
Jambon cru beurre de noix  
Tartelette aux Crevettes sauce cocktail  
Blinis aux œufs de lump  
Foie gras et magret fumet  
Sacristain au fromage  
Pissaladière  
Kefta de bœuf au coriandre frais  
Tartelette aux fruits frais  
Chouquette à la chantilly

# Les Paniers Repas

## Panier repas 10€TTC

1 salade piémontaise, 1 sandwichs, 1 yaourt, 1 fruit, 1 barre de céréales  
1/4 d'eau minérale

ou

1 salade de tomates Mozzarella, 1 sandwich, 1 yaourt, 1 fruit, 1 barre de céréales  
1/4 d'eau minérale

# Les Plateaux Repas

Boissons incluses  
(1/4 eau minérale ou 1/4 de vin ou 1  
bière ou 1 soda)

## Plateau à 15€TTC

Salade de tomates et Mozzarella au basilic

Poulet grillé, taboulé

Camembert

Fruits frais & Biscuits

ou

Assortiment de crudités

Assiette Anglaise et salade coleslaw

Chèvre

Mousse au chocolat & Biscuits

Gourmandise au chocolat

## Plateau à 18€TTC

Salade Niçoise

saumon à la parisienne

Salade de pâte aux moules à l'aïoli

Sélection de fromages

Tarte aux fruits

ou

Salaison de montagne

Rôti de veau mayonnaise à l'estragon

Salade de Pommes de terre à l'échalote et moutarde à l'ancienne

Sélection de fromages

Gourmandise au chocolat

# Les Petits Déjeuners Buffets

## **Petits Déjeuners Continentaux 5 €**

*Caristes, publicitaires ou groupes*

- 1 Boisson chaude
- 1 croissant
- 1/3 Baguette Pain,
- 1 micro beurre, 1 confiture
- 1 Jus d'orange



## **Petit déjeuner buffet classique séminaire à 7 €** *(inclus dans les forfaits séminaires et incentives)*

- Boissons chaudes
- Jus de fruits
- Fruits Frais
- Œufs durs et jambon
- Salade de fruits
- Fromages et fromage blanc
- Yaourts, Céréales, Compote
- Pain, viennoiseries (pain chocolat et croissant)
- Beurre, miel, confiture

## **Le Brunch 18 €**

*(25 personnes minimum)*

Boissons chaudes, Eau minérale  
Fruits Frais  
Jus de fruits + vin AOC/ Rouge  
Salade de fruits  
Œufs durs et jambon  
Yaourts  
Fromages au choix  
Compotes, Fromage blanc  
Pain, viennoiseries (pain chocolat et croissant)  
Beurre, miel, confiture  
Petites saucisses - Bacon  
Tomates Provençales  
Œufs brouillés et œufs coques  
Charcuteries (sélection)  
Pissaladières aux anchois, mini brochette de volaille  
mariné à l'indienne  
Tastous de dés de tomates à l'ail et copeaux jambon cru,  
garlic bread  
Tastous de chorizos et compotes de tomates  
Migas aux poivrons et lardons en verrine  
Wings de poulet ( chaud)

## **Petit déjeuner buffet complet séminaire à 10 €**

Boissons chaudes  
Fruits Frais  
Jus de fruits  
Salade de fruits  
Œufs durs et jambon  
Yaourts  
Fromages au choix  
Compotes  
Fromage blanc  
Pain, viennoiseries (pain chocolat et croissant)  
Beurre, miel, confiture  
Petites saucisses - Bacon  
Œufs brouillés et œufs coques  
Charcuteries (sélection)