



MENU

MENU à partir de 99€*

Cocktail

8 amuse-bouches au choix par personne
2 cocktails au choix: soupe champenoise, punch, mojito
soft

Entrées

La carotte, mini carotte glacé, crème de fane, chips de carotte, velouté de carotte
Saumon gravelax aneth et agrumes, kumquat, oignon cebette, oeuf de lompe, gelée
d'abricot et sésame Wasabi

L'onglet de boeuf cuit en basse température, sauce chimichurri, coulis piment,
poivron et oignon rouge, réduction balsamique

Charlotte de courgette farcie, rilette de cabillaud crémeuse yuzu et combava,
coulis de poivron et pesto de roquette

Plats

Suprême de volaille fermier, mousseline de patate douce, chou fleur coloré, sauce morille
Dos de cabillaud nacré, mousseline de pomme de terre beurre noisette, minis légumes, noisette torréfiée,
sauce vierge et condiments

Gigot d'agneau en croûte d'herbes, mousseline de carotte, mini légumes croquants, jus thym miel
Côte de veau rôtie, millefeuille de pomme de terre, mini légumes grillés, sauce cranberry

Fromages

Assiette de 3 fromages, brie de meaux, tome, chèvre cendré,
salade verte vinaigrette acidulé et fruits sec

Desserts

Pièce montée florale (2 choux)
Assortiment de mignardises
Wedding cake *

 Lamipéro 

*Le menu comprend : le verre d'accueil, 8 pièces cocktail par personne avec deux cocktails et soft, 1 entrée, 1 plat, 1 assiette de fromages, 1 dessert au choix, le pain pour le repas, ainsi que le café, thé à la fin du repas

Hors service et frais de déplacement

LES PIÈCES SALÉES

LES GAUFRES

Magret de canard fumé,
crème forestière persillade
aillée, demi oeuf de caille
paprika crispy

Crevette citron vert
crème de paprika fumé

Tomate confite
crème d'aneth

Tomate séchée
crème de pesto, copeaux de
parmesan

LES TARTELETTES

Queues d'écrevisses
crème d'échalote au whisky
gelée d'abricot

Saumon fumé
crème d'aneth, citron vert

Tapenade d'olive
tomate cerise confite

Compotée d'oignons rouge
crème d'aneth, poivrons
grillés

Hareng fumé
crème à l'orange et aux
herbes, lamelle de kumquat

Crème truffée
demi oeuf de caille

LES MINIS BURGERS

Fromage frais
aux herbes (menthe, coriandre)

Rillettes de poulet
mayonnaise cajun

Blanc de poulet
brie de meaux, moutarde à
l'ancienne

Rillettes de thon
mayonnaise à la rouille
Fromage frais chorizo

LES BLINIS

Saumon fumé
crème d'aneth oeuf de lompe

Magret de canard fumé
crème forestière

Crème de citron vert
tarama

Crevette marinée
guacamole épicé, herbes
fraîches

Ganache foie gras
insert figue

LES VERRINES

Ganache foie gras
poires confites à la vanille
pain d'épice

Velouté de chou-fleur
zestes de citron vert
copeaux de parmesan

Tartare de Saint Jacques
brunoise de mangue, algues
marines, coulis passion

Panna cotta de brie truffé
salade d'herbes

Mousse de chèvre frais
aux herbes et confiture de
figue

Panna cotta morilles
lamelles de grison

LES MACARONS SALÉS

Mousse de chèvre
insert figue

Saumon fumé
crème citron

Ganache foie gras
figue

Crème de truffe

LES WRAPS

Rillettes de poulet curry
roquette

Chèvre frais
crème aux herbes, miel,
origan

Fromage frais chorizo
Saumon fumé

crème citron vert, herbes
fraîches

Avocat
crème citron, paprika crispy
sésame caramélisé

Légumes du soleil

LES NAVETTES

Saumon fumé
crème citron vert

Jambon serrano
tomate à l'ail

Tapenade d'olive
concassé de tomate

Blanc de poulet
comté, mayonnaise cajun

Compotée d'oignon
confit au balsamique

Julienne de carotte
crème cumin coriandre

Rillettes de poulet curry

LES PICS

Bloc de foie gras
pain d'épice, confiture de
figue

Tomate cerise
bille de mozzarella, coulis
mangue

Bille de chèvre frais
enrobé de sésame
caramélisé

Crevette marinée,
ananas, paprika fumé
Magret de canard fumé
tomate cerise au pesto



LES PLUS ...

Cocktail

25€ pour les invités qui assistent uniquement au cocktail

Entrées

Tranche de foie gras enrobé à la pistache, salade d'herbes, balsamique blanc, pommes grenadine, brioche moelleuse + 5€

Noix de Saint-Jacques à la plancha, purée de panais, minis légumes, beurre blanc à la sauge + 5€

Salsifis rôti, purée de maïs, crème de curry rouge, graine de moutarde en pickles, suprême d'agrumes +5€

Plats

Filet de bar, millefeuille de pomme de terre truffé, concassée de tomates à l'ail et petits légumes de saison + 7€

Carré d'agneau en croute d'ail des ours, mousseline de pomme de terre fumé au foin, mini légumes grillés et riz soufflé, jus tomaté aux épices +7

Filet de bœuf, écrasé de pommes de terre sarladaise, pleurotes grillées aux herbes, sauce morilles poivrée + 7€

Desserts

Wedding cake design + 6€

***Menu sur mesure possible à la demande**

L'amiséro

*Le menu comprend : 8 pièces cocktail par personne avec un cocktail, 1 entrée, 1 plat, 1 assiette de fromages, 1 dessert au choix avec mignardises, le pain pour le repas, ainsi que le café à la fin du repas

Hors service et frais de déplacement



LES ANIMATIONS CULINAIRES

Découpe de jambon à l'os - 350€

Découpe de saumon gravelax à la betterave- 450€

Escalope de foie gras poêlé, assortiment de pain -6€/pers

Noix de saint jacques flambées à la plancha - 6€ / pers

Confection de mini burger - 3,5€ / pers

Mini légumes grillés au barbecue - 3,5€ / pers

Bar à crustacé (huitres, langoustine etc..) - 8,5€ / pers

Mini brochettes à la plancha (boeuf, poulet, crevette) - 4€/ pers

Bar ibérique (charcuterie Bellota) - 9,8€ / pers

L'Amiséro



LES SUPPLÉMENTS

Verre d'accueil (+3€)

Jar fruits rouge et citronnade + macarons

Les vins (+ 5€) :

vin rouge: ORELIE

vin blanc: ORELIE

rosé: la balade de coline

Bar "soft" de fin de soirée (+ 3€) :

coca, ice tea, jus de fruit, eau plate et
gazeuse

Le service et frais de déplacement:

En supplément à définir

La Mipéro



MENU ENFANT

*À partir de 20€

Entrée

Taboulé
Quiche au choix
Concombre à la crème
Oeuf mayonnaise

Plat

Lasagne
Croque monsieur
Nuggets purée
Cordon bleu, gratin de pomme de terre

Dessert

Mousse au chocolat
Moelleux au chocolat
Tarte aux pommes
compote de pomme

*L'Amiséro*

*Le menu enfant comprend : entrée / plat ou plat / dessert pour 20€ ou bien l'entrée / plat / dessert pour 25€



BRUNCH

*À partir de 35€

Viennoiseries

Baguette

Pain au chocolat
Croissant
Brioche
Baguette/tradition

Corbeille de fruit

Assortiment de
plusieurs fruits de saison

3 Fromages

Chèvre cendré
Brie de Meaux
Comté
Tome
Cantal

2 Sucrés

Mini Crêpe
Mini Pancake
Cake marbré
Cake citron pavot
Muffin myrtille

3 Charcuteries

Jambon de serrano
Rosette
Chorizo
Coppa
Pavé au poivre
Jambon blanc

oeufs sur demande

Au plat
Brouillé
Omelette
Dur
Poché

Accompagnements

Miel
confiture
Nutella en verre
Mini beurre

Fruits et yaourts

Fromage blanc
Compote

Boissons

Café
Thé
Chocolat chaud
Jus de pommes
Jus d'orange
Jus de pamplemousse

*L'Amiséro*

*Le brunch comprend : toutes les catégories brunch avec le nombre indiqué pour les catégories ou il y à des choix a faire,



MENU PRESTATAIRE

**Nos menus prestataires sont
identiques au menu des convives
mais au prix de 35€**

Menu incluant entrée , plat et dessert

- **Le Cocktail, les vins et le fromage n'est pas inclus pour les prestataires**

L'amiséro