



# 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'ami péro*



## 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*