



# 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, vélouté de carotte  
**Saumon gravelax** aneth et agrumes, kumquat, oignon cebette, oeuf de lompe, gélée  
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, choux 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 \*

 *L'amiséro* 

\*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 de morilles

**Persillade aillée**  
demi œuf de caille  
paprika crispy

**Crevette citron vert**  
crème de paprika fumé

**Tomate confite**  
crème d'aneth

## LES TARTELETTES

**Queues d'écrevisses**  
crème d'échalotes au whisky  
gelée d'abricot

**Saumon fumé**  
crème d'aneth, citron vert

**Tapenade d'olive**  
tomate confite

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

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

**Crème truffée**  
demi œuf de caille

## LES MINIS BURGERS

**Fromage frais**  
aux herbes

**Rillettes de poulet**  
mayonnaise cajun

**Blanc de poulet**  
brie de Meaux,  
moutarde à l'ancienne

**Rillettes de thon**  
mayonnaise à la rouille

## NAVETTE BRETZEL

**Pastrami**  
moutarde à l'ancienne

**Rillettes de poulet**  
mayonnaise aux herbes

**Crabe**  
pomme, mayonnaise  
curry

**Jambon emmental**

## LES BLINIS

**Saumon fumé**  
crème d'aneth œuf de  
lompe

**Magret de canard fumé**  
crème de morilles

**Crème de citron vert**  
tarama

**Saumon gravelax**  
crème de piment,  
Wasabi

## LES SABLÉS

**Petit pois menthe**  
sablé parmesan

**Tomate basilic**  
sablé tomate

**Saumon gravelax**  
compotée de mangues,  
biscuit curry

**Mousse de chèvre  
frais**  
aux herbes et confiture  
de figue

## LES MACARONS SALÉS

**Mousse de chèvre**  
insert figue

**Saumon fumé**  
crème citron

**Ganache foie gras**  
figue

**Crème de truffe**

## LES MINIS CLUBS

**Saumon fumé**  
crème aux herbes curry

**Tomate**  
caviar aubergine

**Thon**  
tartare de tomates,  
citron vert

**Chèvre frais**  
confiture de figues et  
noix

## LES WRAPS

**Rillettes de poulet**  
curry roquette

**Chèvre frais**  
crème aux herbes, miel,  
origan

**Saumon fumé**  
crème citron vert, herbes  
fraîches

**Avocat**  
crème de curry rouge,  
sésame Wasabi

## LES NAVETTES

**Saumon fumé**  
crème citron vert

**Jambon Serrano**  
tomate à l'ail

**Tapenade d'olive**  
concassée de tomates

**Blanc de poulet**  
comté, mayonnaise cajun

**Julienne de carotte**  
crème cumin coriandre

**Rillettes de poulet curry**

## LES PICS

**Bloc de foie gras**  
pain d'épice,  
confiture de figues

**Bille de chèvre frais**  
enrobé de sésame  
caramélisé

**Saumon Gravelax,**  
aux agrumes

**Thon facon tataki**  
sésame caramélisé

## LES BILLES DE RIZ

**Au saumon**  
sauce soja, sésame

**Saumon Gravelax,**  
aux agrumes

**Thon facon tataki**  
sésame caramélisé



## 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*

*Lamipéro*

\*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€ pour 100 personnes

Découpe de saumon gravelax à la betterave 450€ pour 100 personnes

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

♡ L'Amiséro ♡



## 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

 *Lamipéro* 

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