

PLATS SPECTACLES

(À PARTIR DE 20 PERSONNES)

PLATS PRINTEMPS / ÉTÉ

SUR DEVIS

- Cochon de lait à la broche – Cuit lentement au feu de bois, servi avec pommes de terre rôties et jus corsé*
Agneau de lait à la broche – Herbes de Provence, ail confit et légumes grillés
Plancha géante de viandes maturées – Wagyu, entrecôte, magret de canard, accompagnées de sauces maison
Paëlla royale – Gambas, calamars, moules, poulet fermier et chorizo, safran espagnol
Méchoui d'agneau – Cuit à la broche et servi avec semoule parfumée et légumes confits
Côte de bœuf flambée au Cognac – Grillée devant les convives, sauce béarnaise maison
Tartare de bœuf minute – Préparé sous les yeux des clients, assaisonné sur-mesure
Gambas et calamars à la plancha – Marinade aux herbes et citron, flambés au pastis
Gigantesque braséro de poissons – Dorade, bar et maquereaux grillés, sauce vierge
Plancha géante de légumes du soleil – Asperges, poivrons, aubergines grillées à l'huile d'olive et fleur de sel
Burger premium minute – Steak haché façon bouchère, pain brioché toasté, fromage affiné fondu
Pasta à la roue de Parmesan – Tagliatelles fraîches, flambage au Cognac et truffe râpée
Barbecue de viandes marinées – Poulet aux épices, travers de porc caramélisés, saucisses artisanales
- ***
- Millefeuille géant monté minute – Feuilletage caramélisé, crème princesse vanille, Service devant les invités*
Pavlova XXL aux fruits exotiques – Meringue craquante, crème mascarpone et assortiment de mangue, passion, ananas
Saint-Honoré XXL – Base de pâte feuilletée, choux garnis de crème pâtissière, chantilly à la vanille Bourbon
Croquebouches – Montagne de choux garnis de crème pâtissière, caramélisés et montés en pièce montée
Number Cake géant – Deux couches de biscuit garnies de crème, décoré de fruits frais, macarons. Parfait pour marquer une date
Wedding Cake – Génoises légères, crème au beurre ou mascarpone, décor raffiné avec fleurs naturelles, dorures ou glaçage miroir

PLATS AUTOMNE / HIVER

SUR DEVIS

- Jarret de porc braisé à la bière – Pommes de terre rôties et sauce moutarde à l'ancienne*
Agneau de lait à la broche – Herbes de Provence, ail confit et légumes grillés
Plancha géante de viandes maturées – Wagyu, entrecôte, magret de canard, accompagnées de sauces maison
Choucroute géante – Chou mijoté, charcuterie alsacienne et pommes vapeur
Risotto géant aux champignons – Crémeux au vieux parmesan, truffe noire et huile de noisette
Bœuf bourguignon mijoté 12h – Servi dans une cocotte en fonte avec purée maison
Tartiflette géante – Pommes de terre, lardons et oignons mijotés
Blanquette de veau à l'ancienne en marmite géante – Sauce onctueuse, champignons et riz parfumé
Mont d'Or rôti au four – Fromage fondu servi avec pommes de terre vapeur et charcuterie artisanale
Soupe au pistou en marmite géante – Légumes du marché, haricots blancs et pesto maison
Pot-au-feu de bœuf servi en cocotte fumante – Bouillon maison, légumes racines et os à moelle
Gigot d'agneau de 7 heures caramélisé au miel et épices – Servi fondant à la cuillère
Soupe à l'oignon gratinée servie en direct – Croustons dorés et emmental gratiné
- ***
- Millefeuille géant monté minute – Feuilletage caramélisé, crème princesse vanille, Service devant les invités*
Opéra géant – Superposition de biscuit Joconde, ganache chocolat et crème café, Tranché devant les invités
Baba au rhum géant – Imbibé devant les convives avec un sirop chaud au vieux rhum et zestes d'agrumes
Croquebouches – Montagne de choux garnis de crème pâtissière, caramélisés et montés en pièce montée
Number Cake géant – Deux couches de biscuit garnies de crème, décoré de fruits frais, macarons. Parfait pour marquer une date

BOISSONS EN SUPPLÉMENT À PARTIR DE 6€ PAR PERSONNE

TOUS NOS PRIX SONT TTC

WITH LOVE