

La Mise en Bouche

RESTAURANT - TRAÎTEUR

Plaque de Présentation

tarifs à demander

Mariages, Séminaires, Cocktails

de 20 à 300 personnes

informations

Le prix comprend :

La vaisselle
La verrerie
Les serviettes en celisoft blanches
Le service jusqu'au café

Le prix ne comprend pas :

Les nappes en tissu
Les serviettes en tissu
Les frais de déplacement

En option

Fût de bière de 30 L : (environ 100 bières)
Serviettes en celisoft de couleur
Serviettes en tissu

Nappes :
Tables rondes
Tables carrées ou rectangulaires : selon les dimensions de la table

À savoir

Toute nappe ou serviette tâchée, brûlée ou déchirée sera facturée
La casse de vaisselle ou de verres sera également facturée

Les Formules Cocktail

Formule 1

À choisir dans la plaquette

- 3 Verrines
- 2 Navettes
- 1 Cuillère

- 1 Boisson alcoolisée
- Toutes les boissons sans alcool

Formule 2

À choisir dans la plaquette

- 3 Verrines
- 2 Navettes
- 1 Cuillère
- 1 Bouchée
- 2 Animations plancha
- 1 Dégustation

- 1 Boisson alcoolisée
- Toutes les boissons sans alcool

Formule 3

À choisir dans la plaquette

- 3 Verrines
- 2 Navettes
- 2 Cuillères
- 2 Bouchées
- 2 Animations plancha
- 2 Dégustations

- 1 Boisson alcoolisée
- Toutes les boissons sans alcool

BOISSONS ALCOOLISÉES

(2 verres par personne)

Planteur des Îles

ou

Soupe Champenoise

ou

Sangria blanche

ou

Sangria rouge

BOISSONS SANS ALCOOL

Sodas

et

Cocktail de jus de fruits

Cocktail

Les verrines

Mousseline de courgette et chèvre frais à la ciboulette
Mousseline de carotte, confit de canard et pignons
Mousseline de betterave et chèvre frais à la ciboulette
Mousseline de tourteau à la crème de ciboulette, caramel balsamique
Rillettes aux deux saumons, pistou de roquette
Tartare de dorade, pistou de roquette, copeaux de parmesan
Rillettes de sardines et piment d'Espelette
Tartare de tomate et mozzarella au pistou



Les navettes

Magret fumé, crème de roquefort et noix
Foie gras de canard, chutney de figes et pruneaux
Saumon fumé, crème fouettée au Yuzu
Crevette rose, sauce cocktail
Jambon Serrano



Les bouchées chaudes

Bouchée feuilletée aux cèpes
Bouchée feuilletée aux crevettes et beurre blanc
Bouchée feuilletée aux Saint Jacques
Chouquette au saumon fumé
Pannequet aux escargots à la persillade



Les cuillères

Saumon mariné au Yuzu et Combawa
Tartare de Saint Jacques au citron vert
Tartare de saumon, pistou et copeaux de parmesan
Tartare de bar, espuma au yuzu



Cocktail

Les animations plancha

Mini burger au Foie gras, caramel de Muscat
Mini brochette de canard au sésames et soja
Mini brochette de gambas au citron vert et combawa
Mini brochette de poulet à l'ananas
Coeurs de canards à la persillade
Saint Jacques
Émincé de boeuf, fleur de sel de Guérande



Les dégustations

Huîtres du Banc d'Arguin (3 pièces)
Gratton Bordelais (50g)
Découpe de jambon Serrano 24 mois d'affinage « Grande Réserve »
Tataki de Bœuf au sésames, sauce Sashimi (50g)
Tataki de Saumon sauce curry (50g)
Tataki de Thon au sésames, sauce Sashimi (50g)
Bulots et Crevettes roses de Madagascar, mayonnaise (4 bulots et 2 crevettes roses)

En option des formules

Atelier d'Huîtres du Bassin d'Arcachon (3 pièces) (+ 5€ par personne)

Pain de Seigle, beurre et vinaigre à l'échalote
Ouvertes au moment par un écailler.
Les huîtres sont présentées à vos convives sur un lit de glace et seront accompagnées de fourchettes, serviettes nettoyantes et de citron
OPTION : bulots et crevettes, mayonnaise (+5€ par personne)
gratton bordelais (+3€ par personne)

Atelier de coupe de Foie Gras (+ 9€ par personne)

Foie Gras de Canard des Landes sous son aspect d'origine
Découpé à la demande par notre personnel, assaisonné à la fleur de sel
Chutney de figues et pruneaux, chutney d'oignon, chutney de cassis
Petits pains briochés, pain de campagne et pain d'épices

Les Formules Repas

À côté de chaque plat est inscrit un numéro (1, 2, 3,4) correspondant au menu dans lequel ce plat peut être intégré

Menu 1

PLAT
FROMAGE
DESSERT

Menu 2

ENTRÉE
PLAT
FROMAGE
DESSERT

Menu 3

ENTRÉE
PLAT
FROMAGE
DESSERT

Menu 4

ENTRÉE
PLAT
FROMAGE
DESSERT

Menu enfant

Entrée + Plat + Dessert
Ou Plat + Dessert

Entrée :

Assiette de charcuterie et crudités

Plats :

Blancs de poulet panés ou Roastbeef
Gratin dauphinois ou Pommes sautées

Dessert :

Fondant au chocolat

Menu prestataire

Entrée + Plat + Dessert

Entrée :

Foie Gras de canard des Landes, chutney de
figues et pruneaux, petits pains briochés

Plat :

Pavé de bœuf, sauce Rossini,
gratin dauphinois

Dessert :

Fondant au chocolat

Entrées

Entrées froides

Foie gras de canard des Landes, chutney de figues et pruneaux et petits pains briochés **(2, 3, 4)**

Charlotte de tourteau et saumon fumé, pistou et caramel balsamique **(2, 3, 4)**

Ceviche de cabillaud au citron vert et baies de Timut, espuma au yuzu **(2, 3, 4)**

Gravlax de saumon « d'Écosse », espuma au yuzu **(2, 3, 4)**

Tataki de saumon au sésames, wakamé, gingembre à l'aigre doux, sauce au curry Madras **(3, 4)**

Salade gourmande « comme une landaise » **(3, 4)**

Tataki de thon au sésames, wakamé, gingembre à l'aigre doux, sauce Sashimi **(4)**

Pressé de foie gras aux cailles confites, caramel de Muscat **(4)**

Entrées chaudes

Allumette de gambas et légumes grillés de saison, pistou de roquette **(3, 4)**

Vol au vent de St Jacques, beurre blanc au Noilly **(4)**

Plats principaux

Les viandes

Médaille de canard des Landes farci au foie gras, crème de cèpes **(1, 2, 3, 4)**

Magret de canard des Landes, crème de cèpes ou crème de morilles ou sauce Rossini **(1, 2, 3, 4)**

Suprême de pintade farci lardé, crème de cèpes **(1, 2, 3, 4)**

Joues de porc confites aux girolles à la bordelaise **(1, 2, 3, 4)**

Jambon braisé laqué au miel et soja **(1, 2, 3, 4)**

Chateaubriand de veau, sauce aux morilles **(3, 4)**

Souris d'agneau confite 7 heures, jus à l'ail **(3, 4)**

Contre Filet de bœuf, sauce Bordelaise **(3, 4)**

Filet de bœuf, sauce Rossini **(4)**

Noisette d'agneau en croûte, jus à l'ail ou sauce Rossini **(4)**

Les poissons

St Pierre et gambas rôtis, risotto au choix, crème de gambas ou beurre blanc au Noilly **(1, 2, 3, 4)**

Pavé de maigre, crème de coques **(2, 3, 4)**

Brochette océane (St Jacques, Gambas et Saumon), beurre blanc au Noilly **(3, 4)**

Rôti de lotte au chorizo ibérique **(3, 4)**

Filet de turbot aux langoustines, crème de langoustines **(4)**

Homard Breton grillé, Mousseline au Champagne **(4)**

Accompagnements

Purée de carottes

Purée de patates douces

Pommes de terre grenailles

Terrine de pommes de terre confites à la graisse de canard

Carottes glacées au miel

Asperges vertes

Puit de courgette farci aux cèpes

Risotto à l'espagnol (riz safrané, poivrons rouges et chorizo)

Risotto aux courgettes et pistou

} Pour le poisson

Fromages

À l'assiette

Assiette de Brebis des Pyrénées, confiture de cerises noires, salade **(1, 2, 3, 4)**

Assiette de Duo de Brebis des Pyrénées et Bie de Meaux, confiture de cerises noires **(3, 4)**

Assiette de Trio de Brebis des Pyrénées, Brie de Meaux et St Nectaire **(3, 4)**

Supplément de 3€ pour menu 1 et 2

En libre service

Plateau de fromage des Souris Fromagères selon la demande, en buffet et libre service **(4)**

Le pain

Une boule de pain « classique » est fournie à chaque convive

Les pains spéciaux sont en supplément :

Pain de seigle

Pain complet

Pain de campagne

Pain aux fruits confits

Pain de mie

Pain brioché

Desserts

Dans les 4 menus sont compris :

Gâteaux **ou** 5 Mignardises / Verrines

Les gâteaux

Fraisier
Craquelin au chocolat
Craquelin au chocolat et caramel au beurre salé
Charlotte aux poires
Entremets passion

Les mignardises

Tarte au citron meringuée
Crèmeux de mascarpone au citron vert, spéculos
Crumble de pommes
Tartare de mangue et ananas, sirop de rhum
Tartare de fraise, sirop à la lavande
Mousse au chocolat
Mousse à la framboise
Mousse à la fraise
Mousse à la poire

Les verrines

Mini cannelé
Mini tartelette à la fraise
Mini tartelette à la framboise
Macaron
Choux à la chantilly
Craquelin au chocolat
Financier aux agrumes
Financier au chocolat
Financier à la framboise

Les pièces montées en supplément

Choux à la crème pâtissière : vanille, chocolat, café, praliné, Grand Marnier

Wedding Cake : sujet à déterminer les parfums selon la demande

Brunch

Les boissons

Café
Thé
Lait
Jus de fruits

Le sucré

Céréales variées à définir
Viennoiseries au choix (Mini chocolatines, mini croissants)
Plateau de fruits frais
Confitures variées
Pains variés
Brioche
En option : pancake ou crêpes (+3€ par personne)

Le salé

Plateau de charcuterie
(Rosette, jambon blanc, pâté basque, rillettes, jambon de Bayonne)
Plateau de fromages
Beurres individuels (doux et salés)
En option : burger (+5€ par personne)

Les animations plancha

Chipolatas
Bacon
Oeufs brouillés
Mini brochettes de poulet

Les desserts

Tartes aux fruits



Brunch à emporter

Formule plateau à emporter sans service

Charcuterie
Crudités
Poulet rôti
Salade de Pennés au Pistou
Brebis des Pyrénées
Tartes aux fruits

En option :

Roastbeef, mayonnaise : +5€ par personne
Saumon Bellevue : +5€ par personne
Rôti de veau : +5€ par personne



La Mise en Bouche
RESTAURANT - TRAÎTEUR

Contact

lamiseenbouche33@orange.fr

05 56 66 35 14

Rd 112 de Carzaux 33260 Carzaux