

Vendôme

RECEPTION

Le prestige de vos événements



Carte des Repas de Fête



06 75 81 75 73
contact@vendome-reception.fr
www.vendome-reception.fr



Plateaux cocktails



Assortiment de navettes (32 pièces) 35 € TTC

Foie gras
Saumon fumé
Jambon Kintoa
Tome de la Brie

Assortiment de canapés (40 pièces) 53 € TTC

Millefeuille foie gras figue
Mini blinis Saint Jacques
Chèvre piment d'Espelette et son magret
Crème de roquefort et noix
Canapé saumon

Brochettes gastronomiques (32 pièces) 49 € TTC

Chorizo Saint Jacques marinées au Piment d'Espelette
Saumon et courgette
Ananas rôti et crevette marinée
Radis, crevettes, gingembre et coriandre



Planche de poissons fumés 60 € TTC

Saumon, Flétan, Truite
Mini blinis
Crème fermière
Quartiers de citron

Entrées

Entrées froides

Fondant de saumon roulé, crème de yaourt fermier citronné	8€ TTC/pers.
Mousseline de foie gras et asperges, émulsion truffe	8€ TTC/pers.
Terrine foie gras de la Maison LAFITTE au piment d'Espelette	11€ TTC/pers.
Fraicheur de crabe, avocat et caviar de saumon et citron vert	11€ TTC/pers.
Lingot de foie gras à la mangue et pain d'épice et son fruit de saison poêlé	11€ TTC/pers.
Demie langouste à la parisienne	16€ TTC/pers.
Tarte fine de homard	16€ TTC/pers.

Entrées chaudes

Tartare tiède de langoustine au citron confit et son émincé de pied de porc	15€ TTC/pers.
Cassolette de langoustine au cerfeuil, nage au fumet de meursault lié au corail d'oursin	15€ TTC/pers.
Aumônière au boudin blanc et pommes	15€ TTC/pers.
Bourse de langoustine sauce xérès	18€ TTC/pers.

06 75 81 75 73

contact@vendome-reception.fr

www.vendome-reception.fr

Plats Chauds

Viandes et volailles

Filet de canette de la Chalosse, farci au foie gras sauce périgourdine et son pressé de pommes de terre à l'huile de noisette

14€ TTC/pers.

Petits légumes tournés.

Médailon de veau de l'Aveyron, sauce morilles et sa pomme Ana

15€ TTC/pers.

Petits légumes tournés.

Ballottine de blanc de poularde en croûte, croquette de pommes de terre, jus de poularde.

15€ TTC/pers.

Pièce de Bœuf de l'Aubrac rôtie au jus de vin d'Irancy émulsion de pommes de terre, chips de panais

15€ TTC/pers.

Chapon farci aux marrons, pommes lyonnaises
Petits légumes tournés

16€ TTC/pers.

Poêlée de ris d'agneau aux écrevisses

16€ TTC/pers.



Fricassée de cerf de Compiègne, sauce grand veneur et son pressé de pommes de terre à l'huile de truffe Petits légumes tournés	16€ TTC/pers.
Filet de bœuf de l'Aubrac en croustade	18€ TTC/pers.
Filet de lièvre rôti façon poivrade, compote de coing et coulis d'airelles	21€ TTC/pers.
Noisette de chevreuil rôti de Chantilly, airelles et nougat, jus façon poivrade.	22€ TTC/pers.
Suprême de pigeon au foie gras, chutney de figues, réduction de Maury au chocolat	24€ TTC/pers.
Filet de pigeon rôti, cuisse en ballottine, poire à la vanille, gnocchi de potimarron, jus façon bécasse	24€ TTC/pers.



Poissons

Filet de Bar aux petits légumes glacés à l'orange 15€ TTC/pers.

Filet de daurade vapeur, jus de langoustine monté
au beurre légumes de printemps 19€ TTC/pers.

Filet de Saint Pierre au citron vert, fondue de
tomates à l'échalote et coulis de coriandre 24€ TTC/pers.



Desserts

Délice trois chocolats

4,50€ TTC/pers.

Royal chocolat

4,50€ TTC/pers.

Framboisier

4,50€ TTC/pers.

Bûche

4,50 € TTC/pers.

10 éclairs de luxe « l'éclair de génie »

180€ TTC

20 éclairs de luxe « l'éclair de génie »

220€ TTC

10 pâtisseries de luxe Carl Marletti

190€ TTC

(Tarte au citron, Opéra, Forêt Noire, Paris Brest, etc....)



06 75 81 75 73

contact@vendome-reception.fr

www.vendome-reception.fr