



Sur la Seine depuis 1999



Le menu “Gastronomique”

Réalisé par Didier Longeard pour le salé, ex-chef de collection de la maison Dalloyau,
et Christophe Courte pour le sucré, ex-collaborateur de Pierre Hermé et responsable sucré chez Dalloyau

Menu proposé sur la base de :

5 pièces cocktail

Entrée

Plat

Dessert

Consommations sur la base de :

Coupe de champagne “R” de Ruinart

Vins rouge et blanc (1/2)

Eaux minérales

Coca-Cola, jus d'orange

Café, thé



Le menu "Gastronomique"

--- fff ---

L'apéritif

Coupe de champagne "R" de Ruinart
Whisky, Coca-Cola, jus d'orange, Evian, Perrier

5 pièces cocktail par personne :

Foie gras, confiture de figes sur toast
Bille de mozzarella, tomate marinée, basilique frais et pesto
Gambas, fondue de poireaux sur pain d'épices
Cuillère saint jacques, caviar d'aubergine et coriandre fraîche
Sablé parmesan, caviar de poivron et magret fumé

--- fff ---

Les entrées (un choix pour tous les invités)

Botillon d'asperges vertes et blanches en paysanne d'agrumes, croustille de parmesan, rouget-barbet tandoori, herbes folles
ou
Bohémienne de légumes méridionaux confits aux herbes des Baux, appétits d'une bornéo, produit de la mer selon le marché
ou
Notre foie gras des Landes au poivre fagara, acétomel gorgé de soleil
ou
Soleillade de légumes confits, potagère d'herbes, sauce aux herbes
ou
Cyrano de tomates, aubergines et courgettes confites, tuile de parmesan, salade d'herbes, sauce aux herbes

--- fff ---



2, GRANDE RUE - 92310 SÈVRES

TÉL. : +33 (0)1 46 23 82 14 / (0)6 11 56 25 95 • FAX : +33 (0)1 46 23 93 02

WEB : WWW.PARISYACHT1.COM • E-MAIL : YACHT@PARISYACHT1.COM



Le menu “Gastronomique”

--- fff ---

Les plats (un choix pour tous les invités)

Mesclagne de bœuf de Bretagne cuit moelleux en casserolle, foie gras, interlude du potager, cèpes de nos hêtraies
ou
Carré d'agneau rôti à la fleur de thym/lavande, une croustille à l'échalote et fruits secs, petits légumes du courtil glacés à l'écorce
ou
Saint-jacques à la coque truffée, court-bouillon d'agrumes en émulsion
ou
Daurade grise poêlée en croûte de sésame à l'huile épicée
ou
Pavé de turbot rôti à la feuille de laurier, mousseline d'oignons doux et petits légumes

--- fff ---

Les desserts (un choix pour tous les invités)

Soupe au chocolat amer, giboulée de fruits thym/romarin, crème glacée menthe glaciale (dessert individuel)
ou
Saveurs de fruits rouges, moelleux d'amandes à la réglisse (dessert individuel)
ou
Opéra café/chocolat, crème anglaise
ou
Le Tout Chocolat (biscuit chocolat, crème et mousse chocolat, suprême vanille, glaçage chocolat)
ou
Croquante aux fruits de saison, suprême vanille légèrement mentholée
ou
Moahangany (biscuit noix de coco, suprême caramel, mangue et litchies)
ou
Dacquois aux noix et fruits rouges (biscuit dacquois, suprême vanille, fruits rouges, légèrement chocolaté)

--- fff ---



2, GRANDE RUE - 92310 SÈVRES

TÉL. : +33 (0)1 46 23 82 14 / (0)6 11 56 25 95 • FAX : +33 (0)1 46 23 93 02

WEB : WWW.PARISYACHT1.COM • E-MAIL : YACHT@PARISYACHT1.COM



Le menu "Gastronomique"

--- fff ---

Les boissons

Vins (1/2 bouteille par personne tout confondu) :

Blanc :

Saint-Véran, « En crêches », Jacques Saumaize, 2012

ou

Pouilly Vinzelles, Cave des Grands Crus, 2012

ou

Montagny 1er Cru, Montcuchot, cave de Buxy, 2011

Rouge :

Clos de La Cure, Saint-Emilion Grand Cru, 2011

ou

La Salle de Poujeaux, 2e vin du Château Poujeaux, Moulis, 2007

ou

La Croix de Mazeyres, 2e vin du château Mazeyres, Pomerol, 2010

ou

Les Artigues de Sénéjac, 2e vin du château Sénéjac, Haut-Médoc, 2011

ou

Charme de Cos Labory, 2e vin du château Cos Labory, Saint-Estèphe, 2010

Evian, Badoit

Café

Migniardise

--- fff ---



2, GRANDE RUE - 92310 SÈVRES

TÉL. : +33 (0)1 46 23 82 14 / (0)6 11 56 25 95 • FAX : +33 (0)1 46 23 93 02

WEB : WWW.PARISYACHT1.COM • E-MAIL : YACHT@PARISYACHT1.COM