



Sur la Seine depuis 1999



Le menu “Gala 2016-2017”

Menu proposé sur la base de :

7 pièces cocktail + 1 animation culinaire

Entrée

Plat

Dessert

Consommations sur la base de :

Coupe de soupe champenoise

Vins rouge (1/3) et blanc (1/5)

Eaux minérales

Coca-Cola, jus d'orange

Café



Le menu "Gala 2016-2017"

--- fff ---

L'apéritif

Soupe champenoise au pétillant

Whisky

Coca-Cola & Coca-Cola light

Jus de fruits

Evian & Perrier

Le cocktail d'accueil (7 pièces par personne)

Les canapés variés (2 par personne)

Club saumon – Fraîcheur d'asperge – Roulé black & white aux truffes – Profiterole de canard confit – Caroline de thon rouge et wasabi
Bœuf de Gambret et mascarpone au persil plat – Forêt noire de foie gras et cerise

Les brochettes (2 par personne)

Spirale de grison bresaola

Gravlax de saumon fondant au caviar et bille de balsamique

Les tartines en libre-service

2 pains variés présentés en panier et tartinés devant les invités :

Ficelle aux olives, tapenade

Pain aux noix, chèvre frais et ciboulette

Les pièces chaudes (2 par personne)

Pépites de foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas

Croque Serrano aux 2 pestos

Atelier au buffet (1 pièce par personne, à choisir) :

Foie gras en déclinaison

(Terrine de foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, pain de campagne et brioche, accompagné au choix de confiture de figue, gros sel et poivre mignonette)

ou

Grand nord

(Saumon fumé tranché devant les invités et servi avec des œufs de saumon sur blinis ou pain grillé)

ou

Pomme de terre chaude

Rondelles de grenailles sautées servies aux invités avec du foie gras, saumon fumé et sauces variées



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 "Gala 2016-2017"

--- fff ---

Les entrées (un choix pour tous les invités)

Le foie gras

Foie gras à l'épeautre & foie gras aux pommes (pommes confites et pommes fraîches)

ou

Le terre & mer

Présent de foie gras, queues d'écrevisses & saumon français snacké

ou

Le homard

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes

ou

La saint jacques

Saint jacques et lieu, crème d'asperges et sa tranche de bacon

ou

Le saumon

Saumon frais en maki de saumon fumé, crème de pamplemousse

ou

Le thon rouge « terre & mer »

Thon rouge snacké aux graines de sésames avec Black Angus marinés et comté fleuri

ou

Le végétarien

Palet de légume fraîcheur - madeleine guacamole - tomate cerise & mangue

--- 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 "Gala 2016-2017"

--- fff ---

Les plats (un choix pour tous les invités)

La caille

Magret à la crème de foie gras, mousseline aux olives noires & crêpes aux épinards
ou

Charlotte d'agneau

Agneau de 7 heures & aubergine grillée, pomme de terre farcie à la patate douce
ou

Le canard

Magret (aux poires & miel d'acacia ou St Emilion), charlotte et courgette en duo
ou

Le veau

En pavé aux girolles, émulsion parfumée, mousseline de pomme de terre aux herbes & demi-brochette de 3 légumes
ou

La lotte

En médaillon thermidor façon Escoffier, risotto grains de pâtes et étuvée de jeunes poireaux
ou

Le rouget

Filet de rouget grondin soufflé de homard sauce champagne et riz royal
ou

Le bœuf

Tournedos de bœuf, gratin crémeux & brochette de légumes (supplément de 7,50 € ht)
ou

La volaille

Volaille de Bresse en 2 cuissons (blanc - cuisse rôtie / confit), bayaldi de légumes du soleil et tryptique de grenaille
ou

Le végétarien

Ecrasé de légumes de saison et œuf comme un kouloubiac

--- 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 "Gala 2016-2017"

--- fff ---

Les desserts (un choix pour tous les invités)

Macaron caramel beurre salé

Nicolas (meringue, amande, crème pralinée)

Mini crème brûlée

Opéra noix de pécan

Brochette de fruits frais de saison

ou

Opéra noix de pécan

(ganache chocolat, crème café, caramel noix de pécan)

Sablé croquant au gruë de cacao

Crème anglaise

Quenelle de crème glacée

ou

Fraîcheur citron, agrumes & fleur de thym

(biscuit crème citron, mousse agrume)

Coulis passion

Quenelle de crème glacée

ou

Fraîcheur de fruits rouges :

Framboises de ronce & coquelicot

Sorbet framboise et son coulis de fruits rouges

ou

Maki de mangue (3 rouleaux)

Brunoise de fruits frais

ou

Mont Blanc

(meringue, crème de marron, chantilly)

--- fff ---

Les boissons

Vin blanc : Sauvignon blanc « Petit Bourgeois » Chavignol (1/5)

Vin rouge : Domaine « Dubosc-Monplaisir » Vin de pays des côtes de Gascogne (1/3)

Evian & Badoit

Café

--- 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