



Le menu “Gastronomique”

Réalisé sur la base des cartes des traiteurs Dalloyau & Lenôtre

Menu proposé sur la base de :

5 pièces cocktail

Entrée

Plat

Dessert

Consommations sur la base de :

Champagne (1/2)

Vins (1/2)

Eaux minérales

Soft drinks, jus de fruits

Café, thé



Le menu "Gastronomique"

--- fff ---

L'apéritif

Champagne "R" de Ruinart, brut
Alcools classiques à la demande,
Eaux, soft drinks, jus d'orange

5 pièces cocktail par personne :

Tomate mozzarella, pesto vert et basilique frais
Foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons cuit au chaudron
Gambas, fondue de poireaux sur pain d'épices
Sablé parmesan, caviar de poivrons et chips de magret
Saint-jacques poêlée, blini, sauce rouille, coriandre fraîche

--- fff ---

Les entrées

Darne de saumon aux petits légumes

Un délicieux saumon frais à la farce fine. Avec en décor des œufs de truite, oeuf de caille, tomate grappe macédoine et pousse affila cress
ou

Le foie gras

Foie gras de canard mi cuit et pain d'épices, brioche tiède, fleur de sel de Guérande, chutney de saison
ou

La gambas et ses légumes du soleil

Des gambas accompagnées de betterave jaune, tomate cerise, sucrine et raisins verts. Relevées d'un consommé de homard au piment d'Espelette
ou

Chaud-froid de volaille

Suprême de volaille, sauce chaud-froid, décor lamelle de truffe de Bourgogne
ou

Millefeuille de mozzarella et bressaola

Tapenade parfumée aux olives noires, poivrons rouges, courgette et aubergine marinées à l'huile d'olive, mozzarella et fines lamelles de Bressaola
ou

L'oeuf poché façon Caesar

Un oeuf poché sur du crémeux de thon, accompagné de filets de volaille et sucrine. Une sauce Caesar au parmesan et aux câpres agrémentent le tout

--- 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

Le poulet

Suprême de poulet jaune du Sud-Ouest servi avec des tagliatelles fraîches et savoureuses, sauce aux morilles parfumée
ou

Le canard

Tournedos de canard, jus aux olives noires, pomme ricochet aux oignons crispy, petits légumes du moment
ou

L'agneau

Gigot d'agneau de 7h fondant, cuisiné en confit et recouvert d'une chapelure aux herbes. Jus infusé d'épices indiennes et de condiments.
Petits légumes et feuille à feuille de pommes de terre nappé d'une chapelure d'oignons à l'encre de seiche
ou

Le veau

Quasi de veau et velouté de volaille aux herbes
ou

Le bœuf

Boeuf braisé aux olives, mousseline de pommes de terre, tomate à la niçoise
ou

Le cabillaud

Dos de cabillaud, polenta à l'huile d'olive et petits légumes, sauce crustacés
ou

La rascasse

Rascasse à la sauce vierge, tagliatelles et artichauts
ou

Le saumon

Éclats de saumon accompagnés de canelloni de légumes colorés et de jus de coquillage
ou

Le thon

Éclats de saumon accompagnés de canelloni de légumes colorés et de jus de coquillage



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 ---

--- fff ---

Les desserts

Délice du Chef

La fraîcheur de la framboise alliée à la douceur de la vanille

ou

Opéra

Biscuit aux amandes imbibé de sirop au café, alternance d'une onctueuse crème café et d'une ganache crémeuse au chocolat

ou

Echiquier

Un entremet ludique et mœlleux aux trois chocolats décoré de pions en chocolat

ou

Fraisier

Le goût incomparable des fraises fraîches associé à la mousseline vanille Bourbon de Madagascar

ou

Favart

Pâte d'amande rouge, délicate crème mousseline vanille mêlée à des framboises et son coulis, génoise parfumée à la framboise

ou

Dalloyau

Meringue Dalloyau aux amandes, crème pralinée recouverte d'éclats de pralin

ou

Éclair gourmand au citron

Pâte à choux et crème pâtissière s'épousent dans une version plus légère, aux notes acidulées, fraîches et subtiles.

Surmontées de cubes de cake au citron, de pointes de meringue et de crémeux yuzu

ou

1000 feuilles

Un feuilleté aérien et délicatement caramélisé, écrin d'une crème pâtissière au goût délicat de vanille Bourbon de Madagascar

ou

Desserts plus classiques :



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"

éclair café, éclair chocolat, religieuse café ou chocolat...

--- fff ---

--- fff ---

Les consommations

Vins (1/2 bouteille par personne, ou 1 bouteille pour 2 personnes) :

Blanc :

Saint-Véran, Cuvée Prestige, Domaine Roger Lassarat, 2010

ou

Pouilly Vinzelles, Cave des Grands Crus, 2012

ou

Montagny 1er Cru, Montcuchot, cave de Buxy, 2012

Rouge :

Château Senejac, cru bourgeois supérieur, Haut-Médoc, 2010

ou

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

ou

Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild, Pauillac, 2012

ou

T de Tour de Pez, vinifié au château Tour de Pez, Saint-Estèphe, 2012

ou

Saint Paul de Dominique, 2e vin du château La Dominique, Saint-Emilion, 2008

Evian, Badoit

Café, thé

Migniardise



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