



Sur la Seine depuis 1999



Le menu “Gastronomique” été 2020

Réalisé sur la base de la carte du traiteur Dalloyau

Menu proposé sur la base de :

5 pièces cocktail

Entrée

Plat

Dessert

Consommations sur la base de :

Champagne

Vins

Eaux minérales

Soft drinks, jus de fruits

Café, thé



Le menu "Gastronomique" été 2020

--- 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 confite, mozzarella Buffala, pesto basilic
Foie gras de canard mi-cuit, betterave rouge, confit de Tokay
Gambas flambée au Pastis, pesto de sésame, gingembre confit
Sablé parmesan, légumes du soleil, aïoli doux
Saint-jacques poêlée, sablé à l'encre de seiche, sauce rouille, coriandre fraîche

--- fff ---

Les entrées (même choix pour tous les invités)

L'artichaut

Crème d'artichaut à la truffe, carpaccio de Granny Smith, saumon fumé
ou

La Burrata

Burrata crémeuse, farandole de tomates colorées, réduction de basilic à l'huile d'olive, tuile de parmesan
ou

Le Salmojero

Salmojero andalou, dés de poivron, Serrano, baguettine toastée à l'huile d'olive
ou

Le Sainte-Maure

Sablé à la roquette, mousse de Sainte-Maure de Tourraine, petites crudités fraîches du moment
ou

Les gambas

Gambas flambées au Pastis, crémeux de radis et coco comme un coleslaw

--- fff ---





Le menu “Gastronomique” été 2020

--- fff ---

Les plats (même choix pour tous les invités)

Le poulet

Suprême de poulet jaune du Sud-Ouest, jus basquaise au Jerez, purée de carotte à l'orange, pois gourmands, chips de chorizo
ou

Le bœuf

Pavé de bœuf, jus réduit aux épices mexicaines, guacamole au citron vert et coriandre, tortilla chips
ou

La dorade

Filet de dorade, crème légère à la citronnelle, pommes de terre grenaille vapeur, légumes de saison
ou

Le thon

Pavé de thon mi-cuit, sauce soja-gingembre-citron, riz basmati parfumé aux graines de sésame et petits légumes du moment
ou

Le céleri

Tagliatelles de céleri à la truffe (végétarien)

--- fff ---





Le menu "Gastronomique" été 2020

--- fff ---

Les desserts individuels (plusieurs choix possibles)

Tarte framboise-pistache

Un parfait mariage des parfums subtils de la framboise et de la pistache de Sicile, combiné au croquant du sablé et au crémeux de la ganache

ou

Tarte fraises fraîches

Une pâte sablée, de la crème d'amande parfumée aux zestes de citron, des fraises fraîches et une compotée de fraises

ou

Dalloyau

Un cœur praliné fondant dans une meringue Dalloyau et une crème praliné, cerclé de rocher nougatine

ou

Opéra

Un biscuit joconde au café, une crème au café, une ganache au chocolat noir 72% cacao pure origine Madagascar

ou

Echiquier

Revisité en 2019, l'Echiquier Dalloyau devient un duo choco lait & noir sur un croustillant de noisette ultra-croquant !

ou

Tonka

Une mousse au chocolat noir 63% pure origine Pérou mariée à la fève de tonka, une ganache montée au caramel à la fleur de sel de Guérande, un croustillant feuillantine praliné noisette sur un biscuit chocolat

ou

Millefeuille vanille

Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière légère à la vanille Bourbon, sucre glace

ou

Desserts plus classiques :

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

--- fff ---



Le menu “Gastronomique” été 2020

--- fff ---

Les consommations

Vins (1 bouteille pour 2 personnes) :

Blanc :

Sève d'automne, Domaine Cauhapé, Jurançon sec, 2012

ou

Pouilly Fumé, Gilles Blanchet, 2018

ou

Montagny 1er Cru, Montcuchot, cave de Buxy, 2017

Rouge :

Château Arcins, cru bourgeois supérieur, Haut-Médoc, 2015

ou

N2 de Maucaillou, 2e vin du Château Maucaillou, Moulis, 2014

ou

T de Tour de Pez, cru bourgeois, Saint-Estèphe, 2014

Evian, Perrier fines bulles

Café, thé

--- fff ---



TÉL. : +33 (0)1 46 23 82 14 • MOB : +33 (0)6 11 56 25 95

WWW.PARISYACHT1.COM • YACHT@PARISYACHT1.COM