



## 5 pièces raffinées par personne

- 3 Canapés prestige assortis
- 1 Petite verrine de dégustation
- 1 Croustade chaude

# Repas de Gala

Minimum 40 personnes

## Pour votre cocktail

### Canapés Prestige :

Saumon fumé  
Mousse de foie gras de canard  
Pointes d'asperges

### Verrine de dégustation :

Mousse de truite aux oeufs de saumon  
Cappuccino de foie gras de canard  
Tartare de saumon et Saint Jacques parfumé à la vodka  
Gambas à l'aneth

### Croustades chaudes :

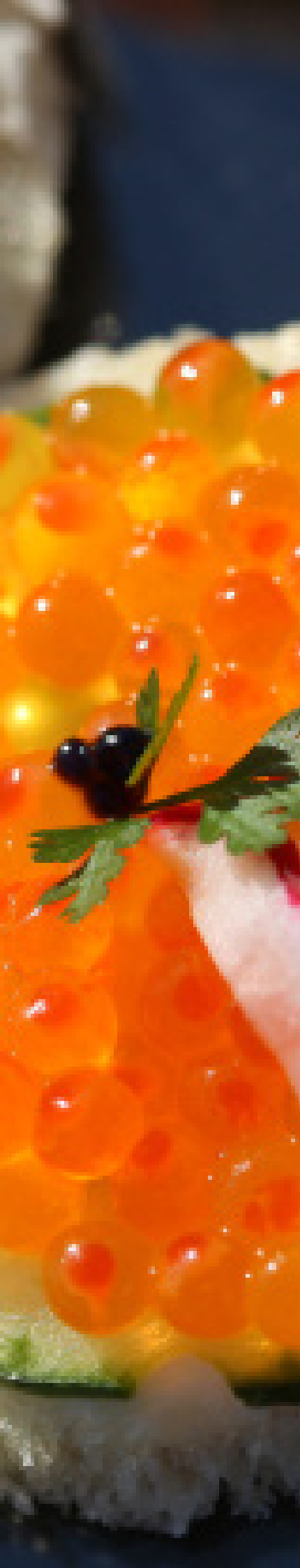
Chausson au reblochon et viande séchée  
Sable au roquefort d'alpage  
Mini bouchée à l'abondance

### Cassolette gourmande :

Cassolette de gambas à la Provençale  
Cassolette de mini tartiflette  
Cassolette de volaille et ris de veau aux morilles

### Les Boissons

Jus de fruits de notre région  
Eaux minérales et Perrier  
Champagne brut ou rosé - 1 verre  
Punch, Apérol Spritz (1 au choix)



### **Mise en bouche :**

Gratin de queue d'écrevisses et son emincé de truffes de pays

### **Entrées froides ou chaudes au choix :**

Dos d'omble chevalier aux amandes torréfiées sur fondue de poireaux

Marbre de foie gras de canard et sa gelée au porto et chutney de figues

Salade des lacs alpins : panaché de salades de saison, filet de truite de lac fumé maison, escalope de fera et de truite marinée, filet de perche tiède, écrevisse et sa vinaigrette à l'huile d'olive & vinaigre balsamique.

Marguerite de Saint Jacques, biscuit tomate et son mesclun

Soufflé de perches aux coulis d'écrevisses et truffes de Seyssel

Soufflé de homard et son fumet aux truffes

### **Plats chauds au choix :**

Filet de cailles sauce émulsion foie gras

Poularde de Bresse aux morilles

Suprême de pintadeau « Miéral » rôti aux cèpes de pays

Filet de boeuf sauce Périgueux au jus de truffes

Filet mignon de veau de lait aux morilles

### **Légumes au choix :**

Poêlée de légumes printanier

Pôelée de girolles de pays

Gratin dauphinois aux cèpes

Fagot d'asperges vertes

Tomates confites aux légumes du soleil

### **Fromage :**

Tome des Bauges

Reblochon fermier de Thônes

Chevrotin des Aravis



### **Desserts :**

Crème brûlée Génépi et sa glace vanille  
Tartelette tout chocolat, caramel beurre salé et sa crème anglaise  
Cabosse chocolat, ganache jandujan praline et sa crème anglaise  
Tartelette aux fruits de saison, coulis de fruits rouges et son macaron  
Trilogie autour du chocolat, mousse chocolat, glace chocolat, macaron chocolat  
Tiramisu aux framboises, spéculos et son colis de fruits rouges

Pain boule, pain de campagne, pain aux noix

Café

### **Eaux :**

Badoit / Evian

### **Vins blancs :**

Chignin Bergeron

### **Vins rouges :**

AOC Crozes Hermitage Domaine Saint-Clair

**70€ HT/pers.**

*vaisselle, nappage & service **compris***