

SUGGESTIONS DE MENU



CHÂTEAU DE
Nainville-les-Roches

Pour vous donner un aperçu des prestations qui peuvent vous être proposées par nos partenaires traiteurs, voici quelques suggestions de menus pour votre diner, cocktail ou pause gourmande.

Vous avez la liberté de faire appel à l'un de 5 nos traiteurs de confiance, parmi lesquels traiteurs gastronomiques, traditionnel, casher ou halal selon vos exigences.

EXEMPLE DE

PAUSE GOURMANDE



BOISSONS

Café / Thé / Chocolat chaud
Jus de fruits 100% pur jus BIO
(pomme, orange, ananas)

PIÈCES SUCRÉES

Farandole de macarons
Mini moelleux au chocolat
Cake citron, graines de pavot
Corbeille de fruits frais

ANIMATIONS SUCRÉES

Mini crêpes chaudes à garnir
(Nutella, confitures, miel)



SUGGESTIONS
COCKTAIL

EXEMPLE MENU

COCKTAIL

PIECES FROIDES

Brochette de tomate et mozzarella

Verrine de gaspacho andalou

Bruschetta de légumes grillées

Thon mi-cuit au soja et graine de sésame

Opéra de foie gras de canard, pain d'épices

PIECES CHAUDES

Queue de gambas snackée au cajun

Œuf de caille façon pain perdu

Tarte fine à la tomate et mozzarella

Croque-monsieur à la truffe d'été

Risotto crémeux à l'huile de truffe

EXEMPLE MENU

COCKTAIL



ANIMATIONS FROIDES

Découpe de jambon Pata Negra

Découpe de saumon de Norvège Label rouge

Découpe de foie gras de canard du Périgord

Carpaccio de noix de Saint- Jacques

ANIMATIONS CHAUDES

Œuf de caille façon pain perdu

Foie gras de canard poêlé, pain de campagne

Pic de poitrine de cochon grillée, écrasée de pomme de terre, jus truffé

Dés de filet de canette poêlé au vinaigre de framboise



SUGGESTIONS
DINER

EXEMPLE MENU

DINER



ENTRÉES

Pastilla de poulet aux amandes grillées,
mesclun de salade

Croustillant de chavignol au miel d'Acacia
et tapenade d'olive, salade de jeunes pousses

Saumon mariné à la badiane et fenouil poudre,
salade de jeunes pousses et son melba

Noix de saint Jacques à la truffe noire,
salade de jeunes pousses, vinaigrette truffée

Ravioles de langoustine, basilic et tomate confite,
émulsion beurre de nage

EXEMPLE MENU

DINER



PLAT

Risotto crémeux au parmesan et champignons

Suprême de poulet noir façon vallée d'Auge,
Gratin de pomme de terre et fagot de haricots verts

Filet de Lieu jaune et sa purée de cèleri,
tétragone, émulsion de beurre de nage

Emincé de filet de canette rôti aux épices,
duo de fenouil à l'orange, jus corsé

Filet de bœuf Black Angus à la tombée d'échalotes,
étuvée de poireaux et foie gras

EXEMPLE MENU

DINER



FROMAGE

Assiette de fromages affinés,
servie avec un mesclun de salade

DESSERT

Dessert à l'assiette

ou

Buffet de desserts :
assortiment d'entremets et de mini-desserts