



BOOK & FORMULES

2026/2027 - TARIF HT

SOMMAIRE

COCKTAIL	3-7
REPAS ASSIS	8-13
PLATS À PARTAGER	15
BUFFET	14-17
PETIT DEJEUNER / BRUNCH	16-17
BOISSONS	18-19
LE PERSONNEL	20
ENFANTS ET PRESTATAIRES	21
LA VAISSELLE / LE MATÉRIEL	22
INFORMATIONS PRATIQUES	23-25

COCKTAIL

Les Collection Gourmandes- 1,10€

Brochette de tomate mozza et courgette grillée 🌿
Corolle croquante de radis noir et rillettes de sardines
Club chou rouge pistache 🌿
Betterave Chioggia, rillettes de saumon
Pic de Comté au cumin et viande des Grisons
Pic de volaille coco et curry
Brownie carotte chèvre et noix 🌿
Saumon gravelax au citron et thé Earl grey
Sablé au thym crème de roquefort 🌿
Pince de tortilla et houmous 🌿
Mini bretzel caviar d'aubergine, tomate, ail confits 🌿
Mini bretzel gravelax de saumon, moutarde aux épices
Mini croque dinde et Comté 🔥
Mini brick Cantal et ventrèche 🔥
Flamiche oignons et Maroille 🔥🌿
Flamiche Saucisse de Morteau 🔥
Cigare végétariens aux épices 🔥🌿

Les Signatures Epicura - 1,60€

Mini buns végétarien 🌿
Tartelette chèvre et mini légumes croquants 🌿
Magdalena olive noire filet d'agneau rosé et chutney d'abricot
Pain brioché crabe, coriandre fraîche
Domino de foie gras pain d'épices et gruë cacao
Roulé de courgette cœur de saumon wasabi, Savora et spiruline
Cube de Foie Gras mi-cuit laque de choux rouge acidulé
Tartare de dorade, mangue et radis noir
Roulé Veggie sauce Mirin 🌿
St jacques en viennoise de chorizo ou viennoise d'agrumes 🔥
Mini cheeseburger et oignons rouges 🔥
Bonbon langoustine et paillettes d'algues 🔥
Mini cannelé Bordelais au foie gras
Mini éclair façon César
Mini éclair avocat crevette aux épices cajun
Pickles de nectarine, brésaola et mozzarella Basilic
Tartare iodé de St Jacques coque encre de sèche 🔪

Les Instants Gourmets - 1,30€

Finger de saumon mariné à l'aneth
Mini pain pita tapenade de cèpes et Cecina
Finger pastrami, tomates confites et poivron goutte
Tarama blanc, crevette, citron vert sur chips de vitelotte 🔪
Sablé au Comté, pickles d'oignons et magret de canard fumé
Tartine croustillante chèvre, pistache et myrtilles 🌿
Tartine confiture de cerises noires et Ossau Iraty 🌿
Cracker aux céréales saumon mariné crème yuzu 🔪
Cracker aux céréales Brie de Meaux et confiture de poire 🌿
Cube de Beaufort crème de noix 🌿
Panier de légumes à picorer 🌿
Dôme d'asperge verte et sablé au parmesan 🌿
Magdalena à l'ail noir sashimi de thon
Brochette de légumes croquants thaï sauce huître
Brochette de pastèque Halloumi grillé et Zaatar 🌿
Pic de crevette wokée poivre Kampot et mangue
Pic de crevette sauté au chorizo Ibérique
Tataki de bonite aux sésames
Tartare langoustine pomme granny chips sarrasin 🔪
Croustillant de veau, sablé moutarde, houmous truffé
Polenta au romarin rôtie et pickles d'oignon rouge 🌿
Mini pissaladière 🌿
Croque de luxe homard
Filet d'agneau poudré de menthe
Croustille encre de sèche rillettes de rouget au curry d'A-S Pic 🔪
Tatin de poireau moutarde au miel, fêta et fleur de thym 🌿
Mini Blinis charbon végétal, houmous betterave, crispy de thon
Mini pomme ratte façon reblochonade 🔥
Bonbon croustillant tomate confite et chèvre 🌿🔥
Bonbon croustillant champignons poêlés 🌿🔥
Bonbon croustillant escargot persillé 🔥
Mini pizza à la verticale 🔥
Mini quiche truite fumée épinard 🔥
Samossa boudin au pomme 🔥
Samossa de légumes 🔥

Les PIÈCES SUCRÉES 🌿

Mini financier fruits de saison	1,00€
P'tit tigré (mini financier pépite de chocolat)	1,00€
Mini moelleux chocolat	1,00€
Mini cannelé	1,00€
Brochette 3 fruits de saison	1,10€
Tartelette pina colada	1,10€
Douceur Chocolat fruits rouges	1,10€
Sablé diamant bavaroise fraise yuzu	1,50€
Sablé diamant bavaroise poire	1,50€
Les Chou pinettes	0,90€
Pistache / Café / Chocolat / Citron / Caramel / Framboise / Mangue-passion / Vanille	

• Tartelette framboise	1,10€
• Tartelette façon mojito 🍷	1,50€
• Tartelette caramel beurre salé macadamia	1,10€
• Roudoudou rubis fruits rouges sur sablé	1,50€
• Tartelette chocolat grand crû éclats noisettes	1,20€
• Amaretti fondant amande pistache	1,00€
• Lemond curd et sa meringue italienne dorée	1,20€
• Macaron (choix des parfums)	1,10€
• Coque chocolat noir et ganache Dulcey	1,00€
• Chou façon Paris Brest	1,20€
• Mini pavlova aux fruits de saison 🔪	1,50€

LES VERRINES ET CASSOLETTES SALÉES

Velouté de carotte coco et cumin  	1,60€
Fondue de poireau et petites st Jacques rôties au beurre de cacao.....	2,20€
Sot-l'y-laisse de volaille en brochette sauce saté	2,20€
Capuccino de patate douce , chips de légumes  	2,20€
Raviole de Roman vinaigrette truffé 	2,30€
Carpaccio de bœuf à l'huile de noix et copeaux de parmesan	2,30€
Transparence de St jacques aux fruits de la passion	2,30€
Ceviche de Bar au lait de coco	2,30€
Gaspacho de pastèque , piquillos et brochette 	2,30€
Crème de lentilles vertes huile de curry Robuchon et foie gras poêlé 	2,50€
Duo de Tartares avocats écrevisses	2,50€
Carpaccio de poulpes aux agrumes vinaigre de grenade.....	2,50€



LES VERRINES ET CASSOLETTES SUCRÉES

Brownie et crème anglaise	1,70€
Salade de fruits de saison au thé	1,70€
Tiramisu classique sans alcool	2,00€
Tiramisu crème de marron ou Nutella	2,00€
Tiramisu Limoncello 	2,00€
Panna Cotta confiture de lait	1,70€
Panna Cotta Carambar , crumble praliné	1,80€
Mousse au chocolat Noir	1,70€
Mascarpone spéculoos ananas	2,00€
Salade ananas, kiwi, mangue, baba et chantilly 	2,00€
Crèmeux caramel fleur d'oranger, pommes cuites.....	2,00€
Crèmeux citron compote ananas biscuit pistache.....	2,00€



LES WOOD BOX - MINI PLAT EN BOÎTE ÉPICÉA

Savoureuse tartiflette au reblochon et pomme de terre	6,00€
Poulet sauté au miel et nouilles chinoises	6,50€
Curry rouge thaï de volaille ou de porc.....	6,50€
Ravioles , crème aillée à la ricota et épinard 	6,50€
Parmentier de canard et échalotes confites.....	7,00€
Véritable sauté de veau marengo et carottes des sables glacées.....	7,00€
Mitonnade de joue de bœuf grand-mère et gratin dauphinois.....	7,00€
Fricassée de Caïon crozet et crème de reblochon.....	6,00€
Crevettes sautées Thaï et légumes croquants	7,00€
Risotto, dorade royale et coulis de cresson	7,00€
Dal de lentilles corail aiguillette de poulet masala	7,00€
St Jacques nacrées et risotto à l'encre de sèche	8,50€
Choucroute de la mer : chou et méli mélo de poissons	8,50€
Médallion de lotte à la crème de chorizo et risotto arborio.....	9,00€
Curry de pois chiche et épinards au lait de coco 	6,00€



POUR VOS LUNCHS - DES PIÈCES PLUS GOURMANDES

Bodega de saumon mi-cuit au sésame, velours de pois	5,50€
Bodega de salade de tomates anciennes à l'huile d'olives Kalamata 🌿	5,00€
Bodega de salade de lentilles au citron confit 🌿	4,00€
Bodega œuf mollet piperade au piment d'Espelette 🌿	5,50€
Purée de patate douce, crevettes sautées émulsion coco yuzu	5,50€
Tartine de pain Foccacia tapenade de cèpes et Cecina	4,00€
Tartine de pain Foccacia tapenade d'artichaut et légumes grillés 🌿	4,00€
Mauricette saumon mariné et crème à l'aneth.....	4,00€
Mauricette mousse de chèvre et légumes croquants 🌿	3,80€
Pain Bao légumes et coco léché del tigré.....	3,80€
Pain Bao effiloché de canard au gingembre et chou.....	4,00€
Baguette de jambon de Paris AOP.....	2,50€
Baguette achard de légumes à la réunionnaise.....	2,50€
Baguette de fromage frais et légumes croquants.....	2,50€
Baguette de Brie Truffé.....	3,00€

À GRIGNOTER

pour 15 personnes.

Planche Charcuterie	65,00€
Planche Charcuterie Corse	100,00€
Planche Charcuterie Italienne	80,00€
Planche Fromages, fruits frais, fruits secs 🌿	70,00€
Planche Mixte Fromage/Charcuterie	70,00€
Corbeille de fruits 🌿.....	30,00€

Nos planches :

Sont présentées en format cocktail (fromage prêt à manger)

Sont agrémentées de fruits secs, gressins et deux pains de campagne tranchés

Sont dressées sur planches en bois à nous restituer



COCKTAIL

LES ANIMATIONS



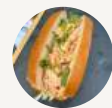
La p'tite anim dans la prairie 🌿 (à partir de 275€)

Un tapis de verdure de pousses d'herbes à découper pour agrémenter vos tartines.



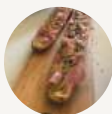
La gaufre salee (mini 50 pers 2,20€/pers)

Gaufre au sarrazin, saumon mariné et chantilly au wasabi.



Roll presque comme à NY (mini 50 pers 2,75€/pers)

Pain brioché garni de chair de homard



Tartine Geante 🌿 (mini 50 pers 1,65€/pers)

Jambon blanc traditionnel ou végétarienne.



Tartare de bœuf, saumon et St Jacques (mini 50 pers 2,75€/pers)

A chacun son tartare : terre ou mer, des tartares à mélanger ou pas. Faites vous plaisir.



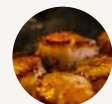
Risotto truffe sur chips de vitelotte 🌿 (mini 20 pers 1,65€/pers)

Chips de vitelotte, une variété de pomme de terre violette et son risotto à la truffe



Saumon smoke Mini 50 pers - 1,98€/pers

Saumon gravelax, fumé au bois de hêtre sous cloche.



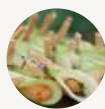
Croustille de St Jacques (mini 50 pers 2,75€/pers)

St Jacques en pâte croustillante poêlée au beurre.



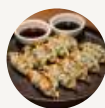
Raviole de Foie Gras Thai Mini 50 pers - 2,75€/pers

Ravioles de foie gras pochées dans un bouillon savoureux.



Pom'fraîche (mini 50 pers 2,31€/pers)

Lamelle de pomme granny garnie : canard et mangue ou crevette marinée à l'ail, gingembre menthe fraîche.



Gyosa grillé 🌿 (mini 50 pers 1,65€/pers)

Le célèbre ravioli grillé japonais, garni de volaille ou de légumes, servi avec l'éllixir "black vinegar"



Variation autour du saumon (mini 50 pers 1,65€/pers)

Trilogie de saumons marinés : graine de coriandre, aneth et poivre d'orange



Brochettes à la plancha (mini 50 pers à partir de 2,20€)

Poulet au basilic, crevettes soja sésame, agneau citron romarin, thon trois sésames, canard laqué soja miel gingembre



Raclette Traditionnelle (à partir de 198€)

Pour les amoureux du fromage de Savoie, accompagné de brochette de pomme grenaille et jambon blanc



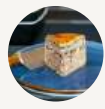
Sushi et Maki (mini 50 pers 1,98€/pers)

Spécialités de poissons crus réalisées devant vos convives. Espuma de Wasabi pour les plus téméraires



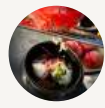
P'tit burger Foie gras ou St Jacques (mini 50 pers 2,75€/pers)

Petit pain burger tiédi sur la plancha et garni d'un médaillon foie gras et chutney de figues ou d'une St Jacques juste na



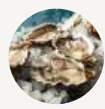
La Tourte Epicurienne (mini 50 pers 4,10€/pers)

La tourte qui raviera tous vos convives



Granité de Tomate et Burrata 🌿 (mini 50 pers 1,87€/pers)

Tomate glacée et râpée sur une burrata, relevé par un filet d'huile d'olives ou de pesto



Buffet de l'écailler (48 huîtres label rouge 110€)

Buffet d'huîtres Label Rouge fraîchement ouvertes devant vos convives

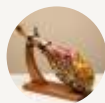
COCKTAIL

LES ANIMATIONS



Mini Hot Dog à la plancha (mini 50 pers 2,65€/pers)

A découvrir avec les fameuses sauces ketchup, moutarde, barbecue ou mayonnaise



Découpe de jambon crû (à partir de 330€)

Jambon Cebo proposé avec chips de pain.
D'autres jambons sur demande



Homard au gingembre et salade d'herbes (mini 50 pers 7,70€/pers)

Médallions de homard poêlés dans un beurre infusé au gingembre, mélange d'herbes aromatiques et fine julienne de Daïkon, accompagné d'une bisque émulsionnée.



Foie gras poêlé (mini 50 pers 2,75€/pers)

Escalope de foie gras poêlée nature, chapelure speculos noix de cajou.

LES ANIMATIONS SUCRÉES

50 PERSONNES MINIMUM



Mini crêpes party

1,50€/pers

Avec garnitures variées.



Trempette chocolat

2€/pers

Fruits, bonbons, madeleines vous attendent au buffet pour un plongeon dans un chocolat onctueux.



Verrine crème au chocolat avec banane poêlée et chantilly cacao

2,50€/pers

Verrine onctueuse de crème au chocolat, bananes poêlées et caramélisées, couronnée d'une chantilly cacao.



Crèmeux chocolat aux fruits et sabayon rôti

3,50€/pers

Alliance onctueuse de chocolat, fruits frais et sabayon rôti.



Pétale de rose cristallisé

1,50€/pers

Délicates pétales cristallisées et croquantes, agrémentés de framboise

REPAS ASSIS

MISE EN BOUCHE

- Soupe de carottes et chantilly au thym 🍷🌿 3,00€
- Macaron de foie gras poudré d'or 4,00€
- Mousse de bacalhau, pomme de terre, chips d'oignons et café 🔥 4,00€
- Médaillon de volaille et langoustine au pamplemousse 🔥 4,00€
- Cappuccino de panais, émulsion d'amande au foie gras 🔥 4,00€
- Crème brûlée de foie gras aux épices douces 4,00€
- Noix de St jacques en carpaccio à l'huile truffée 4,00€
- Ceviche de thon et mangue huile de coriandre et tartine de légumes au tarama blanc... 5,00€



INTERLUDE - 3,50€

- Trou Normand : Sorbet pomme, Calvados
- Trou Lorrain : Sorbet mirabelle, liqueur de mirabelle
- Giallo : Sorbet citron, Limoncello
- Hélène : Sorbet poire, alcool de poire
- Mojito : Sorbet menthe-citron, Rhum
- Samba : Fruit de la passion, Passoa
- Frisson : Glace menthe chocolat, Get 27
- Brésil : Sorbet citron vert, Cachaça
- Granité : Cerise, violette ou rose, Calvados ou Pétillant

REPAS ASSIS

LES ENTREES

POISSON

- Duo de rouget, sorbet tomate basilic, pousse de moutarde et mizuna..... 11,00€
- Gravelax de saumon, perles de citron, crème orientale et tomates confites..... 12,00€
- Tarte friande de tomates anciennes chipirons au pesto 9,00€
- Entremet de saumon aux fruits exotiques..... 12,00€
- Saumon mi-cuit vinaigrette aux fruits de la passion, poivre du Népal..... 12,00€
- Brochette de crevettes, salade d'artichaut et tuile de parmesan..... 12,00€
- Ravioles de scampis edamame jus de carapaces à l'estragon 12,00€
- Ceviche de thon sauce soja et mangue..... 13,00€
- Noix de St Jacques, tian de betteraves et céleris, jus de carotte émulsionné..... 13,00€
- Langoustines à la vanille, rougaille de mangue..... 15,00€

VIANDE

- Ravioles du Dauphiné, velouté de champignons, huile de curry et foie gras poêlé🔥..... 12,00€
- Ravioles de Foie gras, bouillon thaï à la citronnelle, miso et légumes croquants🔥..... 13,50€
- Foie gras à la fleur de sel, méli mélo de fruits moelleux à l'huile de noix..... 13,50€

VÉGÉTARIEN 🌿

- Burrata di Buffala à la truffe, déclinaison de tomates anciennes..... 10,00€
- Tarte fine de légumes du marché, pesto..... 10,00€
- Soupe froide de tomates et framboises 9,00€
- Mille feuilles de betteraves au chèvre et herbes fraîches..... 10,00€
- Œuf poché aux champignons..... 8,00€
- Velouté de courges crème légère aux herbes..... 8,00€
- Mozzarella en nage de Gaspacho tartine méditerranéenne..... 10,00€



REPAS ASSIS

LES PLATS

POISSON

- Cabillaud en croûte d'agrumes coulis de cresson, choux rave et pomme granny..... 19,00€
- Filet de bar, émulsion de crustacés, caponnata Sicilienne en conchiglioni et gaufre de.... 19,00€
pomme de terre aux légumes
- Filet de dorade snacké au citron vert, risotto de fregola sarda, edamame..... 19,00€
- Filet de St Pierre crumble de Kasha, purée de carotte des sables..... 20,00€
- Dos de cabillaud beurre blanc à l'hibiscus, involtini d'aubergine au pecorrino..... 20,00€
- Médaillon de lotte au chorizo risotto arborio crémeux, fèves de soja..... 22,00€

VIANDE

- Longe de porc teriyaki, cannelé de patate douce et légumes sautés façon thaï..... 19,00€
- Suprême de pintade aux parfums de Garrigue, gratin de pomme de terre aux girolles et.... 19,00€
tomates grappe rôties
- Filet de canette retour d'Asie mikado de légumes et riz, salade d'herbes et enoki soja..... 19,00€
sésame
- Souris d'agneau, mijoté de haricots jus au thym..... 19,00€
- Magret de canard miel pain d'épices, gâteau de pomme de terre Sarladaise cœur de..... 20,00€
cèpes mousseline de céleri au gingembre
- Pavé de Veau sauce Morilles, mille feuilles de pommes de terre à la dauphinoise, roll..... 21,00€
de courgettes aux petits légumes
- Veau broché au réglisse vierge d'olives noires, écrasé de pommes de terre et légumes..... 23,00€
antipastis
- Carré d'agneau aux épices douces, pomme coffret aux petits légumes 24,00€
- Filet de bœuf sauce bordelaise fumé au foin, condiment de poireaux et lingot de..... 24,00€
pommes de terre aux champignons

VÉGÉTARIEN

- Bourguignon champignons et légumes, gaufre pomme de terre artichaut..... 14,00€
- Blanquette de légumes au curry, riz parfumé..... 14,00€
- Aubergines rôties au miso, velouté d'épinard et coco..... 14,00€
- Risotto de farro, patchwork de carottes, émulsion au parmesan..... 14,00€
- Polenta, déclinaison de légumes rôtis, coulis de roquette..... 12,00€

Toutes les garnitures et sauces sont interchangeables sauf avis contraire du chef



REPAS ASSIS

COCOTTE SUR TABLE

20€/PERS. MINIMUM 8 PERSONNES



Epaule d'agneau St Georges au miel et thym, mitonnée de légumes du marché façon tagine

Jarret de veau à la cuillère, pomme boulangère

Pièce de bœuf confite aux épices, giboulée de légumes et grenailles

Croziflette et mélange de salade

IDÉE EPICURA :

Désigner “un chef de table” pour le service.

Avec tablier, toque et couverts comme un grand chef !

REPAS ASSIS

FROMAGE



- Tête à tête de fromages, mesclun de salade (Brie,..... 3,50€
Reblochon, St Nectaire, Chèvre, Comté)
- Saint Marcelin aux éclats de mendiants à l'huile de noix 4,00€
- Trio de fromages, mesclun de salade (Brie, Reblochon, St.. 4,50€
Nectaire, Chèvre, Comté)
- Pont l'évêque en feuilleté 5,00€
- Camembert rôti en aumônière et salade de jeunes pousses. 4,50€
- Croustillant de chèvre frais à la menthe et au miel, salade.. 4,50€
de jeunes pousses
- Brie de Meaux truffé et mesclun de salade au baie de Goji.. 4,50€
- Fromages affinés service au plateau 4,00€
- Plateau de fromages affinés, servi en buffet accompagné.... 5,00€
de confitures
- Le Wedding cheese..... 6,00€

REPAS ASSIS

DESSERT À L'ASSIETTE

- Carpaccio d'ananas sirop de basilic 4,00€
- Duo d'entremets à l'assiette (tarif suivant dessert choisi) 4,00€
- Tartelette caramel (mousse, caramel, feuillantine) 4,00€
- Cœur coulant chocolat ou caramel beurre salé 4,00€
- Finger tatin 5,00€
- Finger cheesecake fruits rouges 5,00€
- Finger Sunset (Vanille Coco et mangue) 5,00€
- Finger chocolat noisette 5,00€
- L'écureuil (praliné) 5,00€
- Tartelette fraises gariguettes, citron et huile d'olive..... 6,00€
- Pavlova aux fruits rouges ou exotique 6,00€
- Minestrone glace au lait d'amande et feuilleté croustillant fruits 6,00€
- Macaron de fruit de saison en apesanteur 6,00€
- Tarte aux pralines rose et émulsion de fromage blanc au citron vert..... 6,00€



REPAS ASSIS

DESSERTS AU BUFFET

- Entremets Rond 6/8 personnes 26,00€
 - Contraste (Vanille/fruits rouges crème d'amande)
 - Trois chocolats
 - Tout chocolat (Chocolat noir)
 - Soleil (Vanille, ananas, mangue passion)
- Entremets ½ Cadre 40 personnes 70,00€
 - Sunset (crème brûlée mangue)
 - Opéra
 - Vanille Fraise
 - Trois chocolat
- Croquembouche (60 choux minimum) 2,50€/chou
- Pyramide de macaron 1,20/macaron
- La planche des desserts à partir de 6,67€/pers
- La cascade de tiramisu 5,00€/pers
- La tarte aux framboises ou fraises XXL 4,50€/pers



Parfums des macarons : chocolat/chocolat lait passion/vanille/café/spéculos/noisette/caramel beurre salé/cassis/fraise citron/pistache/framboise/coquelicot/fleur d'oranger/caramel/mangue passion



LE WEDDING CAKE

tarif sur devis



BUFFET

Composition au choix (Tarif HT par personne, minimum 30 personnes)

ENTRÉE

Plateau de charcuteries de nos régions (les 50gr).....	4,00€
Terrine de saumon, tomate et aneth (pièce 750gr).....	16,00€
Cake de thon a l'emmental et aux olives (pièce 750gr).....	16,00€
Timbale d'oeufs brouillés au saumon (les 30gr).....	2,50€
Conchiglioni au tartare d'écrevisses (pièce 50gr).....	3,00€
Terrine de confit de canard au foie gras (les 50gr).....	3,50€
Foie gras a la fleur de sel (les 30gr).....	5,00€
Saumon Gravelax ou fume et mini blinis (les 50gr).....	2,50€
Terrine végétarienne aux légumes (les 50gr).....	2,00€
Pot de crème butternut et crackers (pièce 500gr).....	8,00€
Rillettes aux deux saumon a partager (pièce 500gr).....	15,00€
Terrine de Campagne du chef a partager (pièce 500gr).....	12,00€
Terrine de légumes (pièce 500gr).....	12,00€
Quiche Lorraine 6/8parts	18,00€
Quiche poireaux 6/8parts	18,00€
Quiche champignons à la truffe 6/8parts.....	22,00€

PLAT FROID

Rôti de dinde en croûte d'épices (80gr/pers).....	4,00€
Saumon et sa mayonnaise citronnée (80gr/pers).....	4,50€
Poulet caramélisé sirop d'érable et cacahuètes (80gr/pers).....	3,50€
Magret de canard au poivre vert (80gr/pers)	4,00€
Filet d'agneau au romarin (50gr/pers).....	5,00€
Ceviche de Bar et St Jacques au lait de coco (60gr/pers)....	6,00€
Crevettes wokees poivre rouge de Kampot (50gr/pers).....	4,00€
Roti de boeuf petits oignons confits (80gr/pers).....	4,50€
Carpaccio de boeuf au parmesan (50gr/pers).....	4,00€

PLAT CHAUD

(entre 180 et 200gr/pers)

Confit de canard au poivre vert pomme grenailles.....	14,50€
Sauté de veau, poêlée de haricots verts.....	13,00€
Saumon sauce beurre blanc tagliatelle de légumes.....	12,50€
Poêlée de Gambas et St Jacques et riz pilaf	15,50€
Médallion de lotte à la crème de chorizo et risotto arborio	18,50€
Parmentier de canard et echalotes confites	12,00€
Aiguillettes de poulet sauce moutarde et écrasé.....	12,00€
de pomme de terre	

DESSERT

Tarte aux pommes	15,00€
Tarte au chocolat	15,00€
Tarte aux fraises (Mai/Juin)	18,00€
Tarte Bourdaloue.....	10,00€
Tarte abricots (10 parts).....	11,00€
Salade de fruits frais (fruits selon saison) 10pers.....	20,00€
Mousse au chocolat (10 parts).....	20,00€
Salade de fraises au thym, vinaigre balsamique.....	24,00€
Brownie a partager 10/12 parts.....	20,00€
Quatre quart ou marbre ou cake citron.....	8,50€

SALADE (100gr/pers)

Tarif +1,00€ pour dressage en individuel

3,00€ la portion :

- Rapée de carottes et choux blanc a l'indienne
- Concombre marinés à la fleur d'oranger
- Salade piémontaise traditionnelle
- Salade de penne al pesto
- Taboulé à la menthe fraîche
- Salade Waldorf céleri, noix, raisin sauce mayonnaise
- Salade crétoise au fromage de brebis et huile d'olives
- Salade de lentilles au citron
- Salade Grand-mère pomme de terre grenaille vinaigrette échalote et moutarde à l'ancienne

4,50€ la portion :

- Salade d'Endive a l'Auvergnate, endive, poire et bleu d'Auvergne
- Tagliatelles de courgettes marinées mozzarella, parmesan et amandes grillées
- Salade César romaine, poulet, parmesan, sauce César
- Salade d'orecchiettes Tartufata
- Salade de légumes antipastis
- Salade de fèves, radis rose et citron
- Salade de quinoa, haricots verts et oeufs de caille
- Melting Pot tomates anciennes vinaigrette à l'huile Kalamata
- Salade d'épautre crispy de bacon et oignons nouveaux
- Salade carotte crevette et mangue à la vinaigrette thaïe
- Taboulé de choux fleur et graine de Kasha grillées, crevettes
- Tartare de melon, feta, concombre et menthe
- Salade haricots verts, magret, pignons de pin, vinaigrette framboise
- Lap de boeuf à la Laotienne

FROMAGE

- Plateau de fromage AOP 50gr/pers.....5,00€
Accompagné de pains et confitures
- Roue ou ½ roue de Brie AOP..... 35,00€/60,00€

AUTRES :

- Petit pain rond « tradi » 80gr 0,60€/pièce
- Pain de campagne tranché 2,20€
- Brioche 1,80€
- Pain frais beurre, miel et confitures 1,50€

PLAT A PARTAGER

BARBECUE



Brochettes de bœuf marinées et ses légumes grillés	15,00€
Brochette de bœuf façon Thaï	10,00€
Brochette de poulet sauce épicée au noix de cajou	8,00€
Brochettes de St Jacques	15,00€
Brochette de crevettes et chorizo	8,00€
Brochette halloumi et légumes de saison	6,00€
Brochette de champignons marinés au balsamique	6,00€
Brochette de légumes au curry, paprika et moutarde	6,00€
Ribs BBQ, épis de maïs	13,00€
Poulet fermier grillé aux herbes, salade coleslaw	14,00€
Saucisses artisanales, pommes de terre en robe des champs	13,00€
Cochon rôti à la broche	400,00€
Agneau à la broche	450,00€
Côte de boeuf sauce béarnaise et pommes grenailles	19,00€

NEW : BARBECUE BRASERO (SURDEVIS)



TAJINES

Tajine de poulet aux olives et citrons confits	14,00€
Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes	16,00€
Tajine de légumes et pois chiches	12,00€

PLAT À PARTAGER



Tartiflette et salade verte	14,00€
Rougail saucisse, riz créole	14,00€
Blanquette de veau à l'ancienne, riz basmati	16,00€
Choucroute garnie traditionnelle	16,00€
Couscous royal	16,00€
Navarin d'agneau printanier	16,00€
Poulet basquaise, riz	12,00€
Jambalaya	14,00€
Paëlla	14,00€
Chili con carne, riz	14,00€
Curry rouge de volaille, riz thaï	12,00€
Poulet masala, riz basmati	12,00€

Dressé au buffet en chafing dish, à emporter, en livraison
ou réalisés devant les convives selon les plats.
Minimum 30 personnes (sauf exception)

Attention : Certains plats nécessitent la présence de personnel de cuisine.
Un accord préalable avec le lieu de la réception est nécessaire en cas d'utilisation de feu et/ou gaz.

BUFFET

SIMPLE 22,73€

Sans besoin de personnel - minimum 30 pers.

Terrine de saumon tomate et aneth
Terrine de campagne
Brochette de melon et jambon cru
Poulet caramélisé au sirop d'érable
2 Salades au choix
Brie de Meaux et salade
Salade de fruits au thé rouge / Marbre
Cristaline plate et pétillante
Pain de campagne tranche
Vaisselle jetable

BUFFET 30€

Hors personnel - minimum 30 pers.

Eaux Cristaline plates et pétillantes

Entrées

Plateau de charcuterie de nos régions
Terrine de saumon tomate et aneth
Terrine de campagne
1 salade (1ère gamme)

Plat (1 viande / 1 poisson au choix)
Poulet caramélisé au sirop d'érable
et cacahuètes

Rôti de dinde en croûte d'épices
Poisson (selon arrivage) à la Parisienne
Rôti de porc façon charcutière
Saumon et sa mayonnaise citronnée

Accompagnements :
2 Salades au choix

Brie de Meaux et salade

Dessert (2 au choix)
Salade de fruits au thé rouge
Quatre quart
Marbré
Cake citron
Tarte Tatin
Mousse au chocolat
Tropézienne

Pain de campagne tranché

BUFFET PLAT CHAUD 35€

Hors personnel - minimum 30 pers.

Eaux Cristaline plates et pétillantes

Entrées

Plateau de charcuterie de nos régions
Terrine de saumon tomate et aneth
Terrine de campagne
Salade de tomate et mozzarella

Plat (1 au choix)

Confit de canard au poivre vert pomme grenailles
Sauté de veau, poêlée de haricots verts
Pavé de saumon sauce beurre blanc tagliatelle de légumes
Parmentier de canard et échalotes confites
Aiguillettes de poulet sauce moutarde et écrasé
de pomme de terre

Brie de Meaux et salade

Dessert (2 au choix)
Salade de fruits au thé rouge
Quatre quart
Marbré
Cake citron
Tarte Tatin
Mousse au chocolat
Tropézienne

Pain de campagne tranché

BUFFET

Petit-déjeuner, Pause et Brunch

PETIT-DEJ 5€

Hors personnel - minimum 30 pers.

Boissons chaudes, eaux plates et pétillantes, jus de fruit
Brochette de fruits de saison
Mini viennoiserie (1/pers)
Cookie et madeleine (1/pers)

PAUSE GOURMANDE 2,50€

Hors personnel - minimum 30 pers.

Eaux plates et pétillantes, jus de fruit
Café et Thé
Assortiments de biscuits (2/pers)

PETIT-DEJ PREMIUM 15€

Hors personnel - minimum 30 pers.

Boissons chaudes, eaux plates et pétillantes, jus de fruit
Mini viennoiserie (1/pers)
Cookie et madeleine (1/pers)
Baguette tradition et Brioche
Beurre, confiture et miel
Yaourt
Terrine de campagne et Rillettes au deux saumons
Plateau de charcuteries
Brie de Meaux et salade
Corbeille de fruits

BRUNCH 30€

Hors personnel - minimum 30 pers.

Boissons chaudes, Eaux plates et pétillantes, jus de fruit
Jus d'orange pressé minute
Mini viennoiserie (1/pers)
Cookie et madeleine (1/pers)
Brochette de melon et jambon cru (1/pers)
Baguette tradition et Brioche
Beurre, confiture et miel
Yaourt
Œufs brouillés / Bacon et lard grillés
Plateau de fromages affinés
Tarte au citron meringuée / Tiramisu
Animation crêpes sucrées

OPTIONS :

Vaisselle biodégradable

Vaisselle dur

Personnel de service



BOISSONS

LES SOFTS

• EVIAN 1,5L PET	2,00€
• BADOIT IL PET	2,00€
• Cristaline plate 1,5L	1,00€
• Cristaline pétillante 1,5L	1,00€
• Coca-Cola 1,25L PET	3,00€
• Jus d'orange 1L carton	3,00€
• Jus de pomme 1L carton	3,00€
• Jus de raisin 1L carton	3,00€

LES FORFAITS SOFTS PAR PERSONNE

• Boissons Softs cocktail/vin d'honneur	2,00€
• Boissons EVIAN/BADOIT Repas	1,50€
• Boissons Cristaline Repas	0,80€
• Boissons Softs Bar de soirée	1,50€
• Bar à sirop 5 variétés	60€
• Bar à sirop 10 variétés	100€
• Café / Thé	0,80€
• Lait et Chocolat	1,50€

NOS BIÈRES Bière artisanale de la Vallée de Chevreuse.

	<u>33,5CL</u>	<u>75CL</u>	<u>Fût 30L</u>
• Blonde	2,50€	4,80€	150,00€
• Ambrée	2,50€	4,80€	160,00€
• Triple	2,60€	4,90€	160,00€
• IPA	2,70€	5,10€	170,00€
• Double IPA	3,00€	5,60€	170,00€
• Porte Framboise	3,00€	5,60€	200,00€

Location tireuse à bière : 50,00€



NOS COCKTAILS

• Cocktail Méthode traditionnelle (2 verres/pers)	3,50€
• Cocktail Sangria (2 verres/pers)	3,50€
• Cocktail Punch (2 verres/pers)	4,50€
• Cocktail Mojito / Spritz (1 verre/pers)	4,50€
• Bar à Rhums arrangés maison (le litre)	25,00€

NOS MOCKTAILS

• Mango	3,30€
• Virgin Mojito	3,30€
• Diabolo + sirop	2,00€

OPTIONS :

- EPICURA peut s'occuper de toutes vos boissons : Cocktail, Soft, vins, champagne, café, thé, etc. Devis sur mesure.
- Glaçons et glace à rafraîchir seront offerts si nous fournissons tous les softs de votre réception. Sinon : 3,00€ le sac de 5kg.
- Reprise des déchets «verre» pour le recyclage uniquement si nous fournissons toutes les boissons. Dans le cas contraire la reprise sera facturée 2,00€/personne.
- **Nous ne pratiquons pas de droit de bouchon**

BOISSONS



LE CHAMPAGNE

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| • Gérard Péria Brut 75cl | 25,00€ |
| • Gérard Péria Rosé 75cl | 30,00€ |
| • Gérard Péria 100% Chardonnay 75cl | 33,00€ |

LES VINS

- Forfait 4€/pers : Coin de Paradis Chardonnay / Saint Chinian L'Excellence de St Laurent Rouge
- Forfait 7€/pers : Château Sainte Marie / Cheval noir St Emilion
- Forfait 9€/pers : Chablis la sereine, la Chablisienne / Louis Jadot Bourgogne Couvent des Jacobins
- Forfait 12€/pers : Sancerre Roger Champault, le clos du Roy / Zinfandel domaine de l'Arjolle VDP des côtes de Thongue
- Forfait 18€/pers : St Romain, Hubert Fournier / Paradox, domaine de l'Arjolle, VDP des côtes de Thongue

Nos forfaits de vin prévoient une bouteille pour deux personnes.

Une «réserve» peut être mise en place sur votre demande. Cette «réserve» ne sera utilisée que sur votre autorisation. Chaque bouteille ouverte sera facturée (tarif déterminé selon choix du forfait).

Notre carte des vins évolue selon les millésimes. Des références peuvent ne plus être disponibles, nous vous proposerons alors d'autres vins de la même gamme.

Parce que l'accord mets et vins n'est pas chose anodine, nous pouvons vous proposer une dégustation spécifique. Laissez-vous guider par notre sommelier Thomas

Lors de votre réception, vous aurez ainsi les meilleurs accords pour vos plats.



LE PERSONNEL

Le personnel arrivera environ 3h avant l'arrivée des invités et son départ est prévu 1h après le départ des derniers invités pour le rangement



Expérimentés et discrets,

- Ils assurent l'installation de votre événement
- Ils accueillent et servent vos invités
- Ils vous accompagnent tout au long de la réception
- Ils assurent l'installation, le service, le débarrassage et le nettoyage de la cuisine/office)

Ils connaissent parfaitement nos produits et sauront les mettre en valeur en donnant à votre réception une touche gourmande et accueillante.

Pour un meilleur service, nous comptons :

- 1 Responsable maître d'hôtel par réception
- 1 officier / Maître d'hôtel chauffeur par réception
- 1 Maître d'hôtel pour 20 convives
- 1 Chef de cuisine par réception
- 1 cuisinier pour 50 convives

Les tenues : Pantalon noir, chemise noire, cravatte noire et chaussure noire.
Les cuisiniers auront des vestes Epicura noire, pantalon et chaussure noire ainsi qu'une toque.

Le chiffrage définitif du personnel se fera après repérage des lieux et organisation de votre réception. Les tarifs sont hors charges suivant l'option choisie

Les vacations comprennent l'installation, le service, le débarrassage et le nettoyage de la cuisine/office)

Ces quotas peuvent être révisés en fonction des lieux, de l'organisation de votre réception ainsi que du menu retenu.

Le chiffrage définitif du Personnel se fera après repérage des lieux et organisation de votre réception.



ENFANTS ET PRESTATAIRES

N'oubliez pas les enfants et les prestataires. A chacun son menu

ENFANTS (À L'ASSIETTE) 13,20€

- Apéro Mino (Chips, Monster, tomate cerise, etc.)
- Hamburger Maison
 - ou Nugget Pomme de terre grenailles
 - ou Cassolette tagliatelles fraîches et légumes, filet de volaille sauce champignons
- Crème caramel ou vanille ou Mousse au chocolat

ENFANTS (AU BUFFET) 16,50€

- Apéro Mino (Chips, curly, tomate cerise, etc.)
- Pizza, Nuggets, chips et batonnet de carotte/concombre
- Kiri et Babybel
- Mini moelleux chocolat et pot de glace (si congélateur) ou crème vanille

MENU PRESTATAIRES 33,00€

- Entrée, plat chaud, Dessert. Pain, eaux et café



LA VAISSELLE/LE MATÉRIEL



Le chiffrage définitif sera effectué en fonction de vos choix de vaisselles, de décoration et de la complexité du lieu.

Il comprend généralement pour un repas assis avec cocktail apéritif :

- Les tables et le Nappage pour 6 Mètres linéaire de buffet
- Le petit matériel pour le cocktail/vin d'honneur et le repas
- Le matériel de cuisine
- Les nappes blanches et les serviettes (couleur en option).
- La vaisselle : un large choix vous sera proposé sur simple demande de catalogue.

Une assurance "casse de la vaisselle" est incluse au devis, vous permettant de ne pas vous soucier des accidents. Cependant, les nappes tachées de cire, de brûlure et plus généralement de tâches ne pouvant être récupérées au lavage entrainera une surfacturation de 66€ par nappe.

DIVERS

- Trousse de secours : pour une réception des plus réussie : Déodorant, savon, lingettes etc. Pour 33€ nous mettrons à disposition ce panier pour vos invités.
- Défroissage des nappes : Pour éviter les mauvais plis des nappes, nous vous proposons un défroissage vapeur sur place des nappes. Pour un forfait de 10€/table faites de votre réception une perfection au détail près.
- Impression : Pourquoi pas nous confier l'élaboration de votre papeterie? Faire-part, Menu, porte nom, panneau d'accueil, etc. Transmettez-nous vos inspirations. Nous vous ferons parvenir un devis.
- Toute suppression de ligne au devis entrainera l'annulation des avantages prévus sur cette formule.



DÉVELOPPEMENT DURABLE & RSE

Chez Épicura Réceptions, nous nous engageons à réduire notre impact environnemental tout en sublimant vos événements.

Approvisionnement local et de saison : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts. Nos menus sont élaborés en fonction des saisons pour garantir fraîcheur et réduire l'empreinte carbone.

Réduction du gaspillage alimentaire : Chaque quantité est calculée au plus juste. Les surplus sont redistribués à des associations partenaires ou compostés.

Vaisselle et matériel écoresponsables : Nous favorisons la vaisselle réutilisable et limitons le plastique à usage unique. Nos nappes et serviettes sont en tissu lavable.

Gestion des déchets : Tri sélectif systématique sur chaque événement. Nous sensibilisons nos équipes et partenaires au recyclage et à la valorisation des biodéchets.

Logistique raisonnée : Optimisation des trajets de livraison et utilisation de véhicules à faible émission lorsque possible. Véhicule commerciale électrique.

Notre démarche RSE : Au-delà de l'environnement, Épicura Réceptions s'engage dans une démarche de Responsabilité Sociétale. Nous veillons au bien-être de nos équipes, à l'inclusion et à la diversité dans nos recrutements. Nous soutenons l'économie locale en collaborant avec des artisans et producteurs de proximité. Enfin, nous accompagnons nos clients vers des choix plus responsables, en proposant des alternatives durables sans compromis sur l'élégance.



TRANSPORT

Zone d'intervention

Nous intervenons dans un rayon de 60 km autour de Rambouillet et sur toute l'Île de France.

Livraison et installation

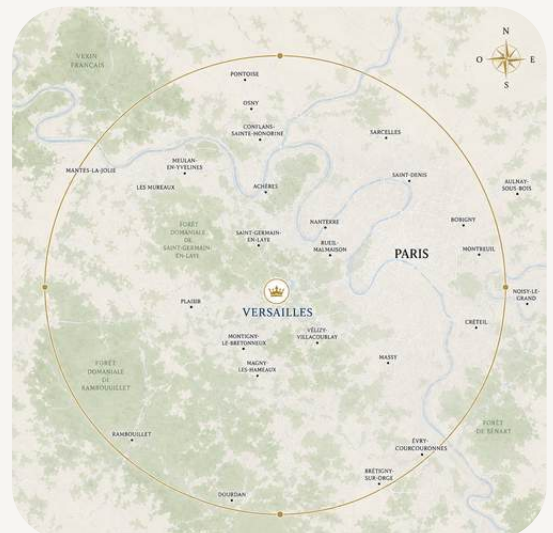
Notre équipe assure la livraison, l'installation complète et le débarrassage en fin de réception. Un repérage sur site est proposé pour les événements de grande envergure.

Véhicules adaptés

Nous disposons de véhicules réfrigérés ou de containers isotherme pour garantir la chaîne du froid et la qualité de vos mets jusqu'au lieu de réception.

Horaires

Installation au moins 3h avant le début de votre événement. Notre équipe reste sur place jusqu'à la fin de votre réception.



NOS LIEUX PARTENAIRES



LA FERME DU
PARC



LA FERME DE
BOUCHEMONT



MANOIR DE
VACHERESSES



CHATEAU DE
MAUVIÈRES



DOMAINE DE
MEAUCÉ



DOMAINE DES
BAYETTES



CENTRE PORT
ROYAL



DOMAINE DE LA
CHERAILLE



DOMAINE DE LA
TOUR DUVAL



PARC NAUTIQUE
L'ÎLE MONSIEUR



LE CLOS DES
PASSERELLES



LE JARDIN
D'ACCLIMATATION