

Fil et As

Cocktail ou Vin d'honneur

De la Chine à la Birmanie

Mini nems et Samossa de légumes
Soupe thaï «Phô» à la citronnelle
Sashimi de légumes et poissons fumé
Cassolette de porc au caramel et nouilles sautées
Sushi Maki aux poissons
Ravioli chinois
Poisson mariné au poivre et à la badiane
Mini Yakitori de canard
Roulé de bœuf aux légumes
Rouleaux de printemps (végétarien, viandes ou poissons)

De la Bretagne à l'Atlantique

Palet de blé noir au jambon, fromage, andouille
Brochette de lard rôti au miel
Mini-brochette de Saint-Jacques aux raisins
Cassolette de Saint-Jacques petits légumes
Toasts aux saveurs marines
Craquelin aux rillettes de poissons
Bruchette de maquereaux
Mini feuilleté andouille, pommes, oignons
Rosette en épingle à la pâte fromagère
Réduction de crêpes au caramel au beurre salé

Prestige sans Frontière

Médailon de foie gras
Queue d'écrevisse sur lit d'avocat citronné
Brochette Caprésé à la Fêta et menthe fraîche
Toasts mariné et chutney d'oignons
Verrine de crudités et leur sauce d'accompagnement
Tartare de saumon à l'aneth et huile d'olive
La découverte de bonne maman (pâte fromagère, duxelles de jambon et concombres)
Mini burger américains sur plancha

L'univers végétal

Samossa de légumes
Foie gras végétal
Dip de betteraves à la Turquie ou Houmous
Zacusca
Salata de Vinete

De Bombay à Pondichéry

Moong Dhal, salade de lentilles rouges et vertes
Brochetti de poulet tandoori et agneau aux épices et bœuf au saté
Mini-brochette d'agneau aux épices Parsi
Pita de concombre citron menthe fraîche et fromage blanc
Chapatis, Sambar de légumes
Doshas
Koftas de légumes
Gambas patia en pierrade
Verrine de Lassi vert, dessert de yaourt crémeux aux pistaches
Koulfis fraise pistache
Dessert des Nababs aux pétales de Roses
Kheer (riz au lait)

De Djerba à Zanzibar

Poisson fumé sur purée de patate douce
Cassolette de poulet Yassa
Kefta de bœuf
Cigares de chèvres
Dip d'houmous
Salade méchouia
Mafé de poulet bœuf ou légumes
Kebab de poulet aux épices
Mignardises orientales

De Cuba à Ushuaïa

Assortiment de tapas
Chili con carne en cassolette
Guacamole et tortillas
Tortillas ou fajitas bœufs et poivrons
Enchiladas poulet épicé
Wrap's de légumes
Burritos aux poulets
Gambas au citron vert
Tacos frits

Les Antilles à Tahiti

Accras de Morue
Cassolette de colombo de porc ou poulet Achard de mangue
Boudin créole grillé et ananas macéré au coco et au rhum
Gaspacho tahitien citron et gingembre
Wok carri crevettes
Wrap's de légumes ou enchiladas poulet épicé
Aileron de poulet au paprika citron vert
Rougail (saucisses, poissons ou crevettes)

Menus mariage

Menu Mrs Aouda

Accueil et mises en bouches par 3 thèmes gustatifs
(12 pièces à choisir parmi les destinations)

Plat à la découverte des arômes cuisinés dans une feuille de lotus :

Mikado d'agneau et magret de canard

Trilogie du chef

(Suprême de lapin, filet mignon rôti au miel, pièces de bœuf au saté)

Soufflade de pintade farce champignons

Pavé de lotte au lard

Panier des îles mahoraises

(Saumon, lotte, Saint-Jacques, gambas, marinade)

Légumes:

Tian de légumes aubergine courgette tomate et oignons

Accompagnées de tomates farcies et/ou poires aux thym

Polenta au parmesan ou

Pomme de terre ou

Riz en lamelles de courgettes

Sauce:

Sauce vanille et curry ou poivre et thym ou beurre d'agrumes

(Autre choix, nous consulter)

Cornet Fromager

Gourmandises

La pièce montée réinventée Fil et As

Tarif : 61.00€ TTC/personne

Menu Fogg

Accueil et mises en bouche par 3 thèmes gustatifs
(10 pièces à choisir parmi les destinations)

Entrée servie dans sa feuille de bananier Composition au choix ci-dessous

Odysséum

Salade Caraïbes (moules, crevettes, ananas, orange, crème au coco et curry)

Mille et Une Nuits

Salade suprême de poulet aux amandes et pistaches, vinaigres miel et thym

Compagnie des Indes

Salade Tandoori (émincé d'encornet au tandoori, noix, petits pois, dés de fromage, pamplemousse)

Plat central

Plat principal à la découverte des arômes cuisinés dans une feuille de lotus.

Cornet Fromager

Gourmandises

La pièce montée réinventée Fil et As

Tarif : 64.00 € TTC/personne

Menu Passe Partout

Accueil et mises en bouche buffet monde
(9 pièces à choisir parmi les destinations)

Dîner buffet et dessert

Fondue

Cuisson au bouillon de saté

Raviole de crevettes et ciboulette

Raviole de fromage

Saumon marinés au curry

Légumes de saison (selon le marché)

Samossa et nems végétarien

Grillade

Brochetti d'agneau aux épices parsi

Brochetti de bœuf aux herbes de Provence

Brochetti de poulet au tandoori

Bouchée de blé noir au jambon, fromage, andouille, crabe

Tajine

Un assortiment de plats disposé en buffet

Colombo de porc, bouchon de bananes au lard

Patate douce et pomme de terre

Poulet Yassa

Moqueca de poisson (poisson cuisinier à la tomate lait de coco)

Bœuf à la coriandre façon kefta

Riz mélangé et Shop suey de légumes

Gourmandises

La pièce montée réinventée Fil et As

Tarif : 58.00 € TTC/personne

Tarif repas enfants : 15.60€ TTC/enfant.

Les crêpes bretonnes pour le lendemain...

La crêpe partie "Au choix"

1 Galette Forestière (petit légumes, champignons, oignons)

ou

1 Galette Grand Large (Saint Jacques, crevettes, saumon, crème fraîche)

+ 1 Galette complète (jambon, fromage, œuf)

+ Crêpes dessert à discrétion

(caramel au beurre salé, chocolat, confitures, beurre, sucre, pommes caramélisées)

Tarif : 14.50 € TTC/personne

La crêpe partie "Découverte"

Marmite de la mer (Saint Jacques, crevettes, saumon, crème fraîche)

Far

+ 1 Galette complète (jambon, fromage, œuf) + Crêpes dessert à discrétion

(caramel au beurre salé, chocolat, confitures, beurre, sucre, pommes caramélisées)

Tarif : 15.20 € TTC/personne

La crêpe partie "Menu"

1 Galette Forestière (petit légumes, champignons, oignons)

+ 1 Galette complète (jambon, fromage, œuf)

+ Crêpes dessert à discrétion

(caramel au beurre salé, chocolat, confitures, beurre, sucre, pommes caramélisées)

Tarif : 13.50 € TTC/personne

La crêpe partie "À la carte"

Andouilles oignons confit

Chèvre grillé sur bilig

Garniture divers (lardons, petit légumes, champignons, oignons)

Galette jambon, fromage, œuf

Salade verte

Crêpes dessert à discrétion

(caramel au beurre salé, chocolat, confitures, beurre, sucre, citron)

Tarif : 15.70 € TTC/personne

Autres prestations

La cuisine géante

Mises en bouches (6 palets de blé noir chaud)

Marrakech Express 12.00€ ttc

Couscous royal poulet, agneau, merguez, kefta, pois chiches, raisins secs

Le Bonheur est dans le pré 13.50€ ttc

Canard confit, petits lardons, pomme de terre persillées, champignons, figues confites

Compagnie Créole 12.00€ ttc

Colombo de porc, banane verte confite au lard et riz créole

Jambalaya 12.00€ ttc

Riz safrané, poulet, porc, chorizo, lamelle d'encornet

Arvor 13.00€ ttc

Choux cuisiné, filets de poissons, crevettes, moules, sauce beurre blanc

Tombouctou 12.00€ ttc

Poulet au citron confit et riz mélangé

Saveurs d'Orient 12.80€ ttc

Porc caramélisé et son riz parfumé

Moqueca de poisson 13.20€ ttc

Différents poissons cuisinés à la tomate et lait de coco

Fonte savoyarde 14.20€ ttc

Raclette savoyarde

(Fromage à raclette, charcuterie, pomme de terre, salade verte et condiments)

Dessert:

Tiramisu parfum aux choix ou tarte alsacienne ou fruits exotiques ou pâtisseries

Tarifs hors mises en bouches et dessert

Ronde mexicaine 17.20€ ttc

Fajitas à garnir
Bœuf cuisiné
Poulet épicé
Salade verte, tomate, guacamole
Purée d'haricot rouge
Cheddar et assortiments de sauces
Fondu de chocolat
Ananas flambé
Dessert coco rhum

Fondue du Monde - 18.80€ ttc

Cuisson au bouillon de saté
Raviole de crevettes et ciboulette
Croissant de Shanghai à la viande
Raviole de fromage
Bouchon au porc
Saumon mariné au curry
Mini saucisse thaïlandaise à la citronnelle
Bœuf à la noisette et coriandre
Légumes de saison (selon le marché)
Achard de mangue
Piémontaise au thon

Brunch classique - 15.00€ ttc

Viennoiseries, brioche et pain
Atelier mini crêpes (caramel au beurre salé, chocolat, confitures, beurre, sucre)
Galette complète (jambon, fromage, œuf)
Boissons : café, chocolat, thé et jus d'orange

Brunch découverte- 17.00€ ttc

Viennoiseries, brioche et pain
Atelier mini crêpes (caramel au beurre salé, chocolat, confitures, beurre, sucre)
Galette complète (jambon, fromage, œuf)
Œuf, bacon, saucisse et saumon fumé
Salade verte
Boissons : café, chocolat, thé et jus d'orange