

arpège
elior



ParisTrocadero
CENTRE D'AFFAIRES



Vos déjeuners au Club

Octobre 2016

Société :

Contact :

N° de commande :

Date de la demande :

Date de la Réservation :

Nombre de couverts :

Carte des Vins : OUI NON

Menu GOURMET à 28,00 € HT

- Foie gras de canard, chutney de mangue poivrée, toast de pain de campagne
- Salade Fraîcheur de melon Charentais, mozzarella, jambon de pays, caramel déglacé au cognac, pluche de cerfeuil
- Mille feuille de saumon fumé, mascarpone aux tomates confites, crème citronnée à l'aneth, zeste de citron vert

- Gambas rôties, risotto crémeux au parmesan, tuile de Parmesan, sauce Homard
- Filet de Dorade, écrasé de pomme de terre aux herbes, salade de frisée jaune, coulis de poivrons rouges
- Jambonnette de volaille farcie, basquaise de poivrons

- Tartelette citron revisitée, sablé Breton, crème vanille, citron, bâton de meringue, suprême de citron vert
- Verrine de crumble aux pommes rôties, crème montée à la pistache
- Succès, crème pralinée, noisette caramélisée

Menu DELICE à 35,50 € HT

- Mi- cuit de saumon, graines de sésame, guacamole d'avocat, segment de pamplemousse
- Poêlée de cèpes, carpaccio de bœuf aux éclats de noisette, copeaux de parmesan Reggiano
- Mimosa d'asperges vertes, tuiles de feuilles de brick sauce vierge

- Filet de bar, polenta crémeuse au chorizo, tuile d'encre, sauce curry
- St Jacques poêlées, risotto de quinoa aux tomates confites, émulsion d'herbes
- Carré d'agneau, mini légumes rôtis, jus d'agneau

- Mousse bavaroise mangue passion, gelée de fruits de la passion, quenelle de mangue
- Panna cotta à la papaye, biscuits de Reims
- Opéra, crème moka café, biscuit Joconde

Mignardises

Menu EPICURIEN à 54,00 € HT

Proposition sur mesure élaborée par le Chef de cuisine du Club,
conformément à vos attentes culinaires



Société :
Contact :
N° de commande :
Date de la demande :

Date de la Réservation :
Nombre de couverts :
Carte des Vins : OUI NON

Coffret repas GOURMET à 26,50 € HT

Coffret repas DELICE à 30,50 € HT

Coffret repas EPICURIEN à 38,10 € HT

Proposition sur mesure élaborée par le Chef de cuisine du Club,
conformément à vos attentes culinaires

