



Sur la Seine depuis 1999



## Le menu “Gastronomique”

Réalisé sur la base des cartes du traiteur Dalloyau

Menu proposé sur la base de :

5 pièces cocktail

Entrée

Plat

Dessert

Consommations sur la base de :

Champagne

Vins (1/2)

Eaux minérales

Soft drinks, jus de fruits

Café, thé



## Le menu "Gastronomique"

--- fff ---

### L'apéritif

Champagne "R" de Ruinart, brut  
Alcools classiques à la demande,  
Eaux, soft drinks, jus d'orange

5 pièces cocktail par personne :

Tomate confite, mozzarella Buffalo, pesto basilic  
Foie gras de canard mi-cuit, betterave rouge, confit de Tokay  
Gambas flambée au Pastis, pest de sésame, gingembre confit  
Sablé parmesan, légumes du soleil, aïoli doux  
Saint-jacques poêlée, sablé à l'encre de seiche, sauce rouille, coriandre fraîche

--- fff ---

### Les entrées (même choix pour tous les invités)

#### La saint-jacques

Saint-jacques marinées gravlax, céleri et Granny Smith aux pousses d'herbes  
ou

#### L'avocat et le crabe

Chou glacé à l'encre de seiche, garni d'une fraîcheur de chair de tourteau et son petit chou au crémeux d'avocat  
ou

#### Fond d'artichaut norvégien

Œuf mollet, saumon fumé, fond d'artichaut  
ou

#### Chaud-froid de volaille

Suprême de volaille, mousse de foie gras, sauce chaud-froid, lamelle de truffe de Bourgogne  
ou

#### Le brocciu

Sablé à la roquette, mousse de brocciu, petites crudités fraîches du moment  
ou

#### Le foie gras

Foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest, brioche tiède, confit d'oignon cuit au chaudron, fleur de sel

--- fff ---





## Le menu “Gastronomique”

--- fff ---

### Les plats (même choix pour tous les invités)

#### Le poulet

Suprême de poulet jaune du Sud-Ouest servi avec des tagliatelles fraîches et savoureuses, sauce aux morilles parfumée

ou

#### Le bœuf

Pavé de bœuf, jus réduit aux épices mexicaines, guacamole au citron vert et coriandre, tortillas chips

ou

#### Le veau

Quasi de veau rôti, escalope de foie gras poêlée, jus de veau au parfum de truffe, légumes de saison

ou

#### Le cabillaud

Dos de cabillaud, émulsion légère à la citronnelle et basilic thaï, riz basmati parfumé à l'anis étoilé, légumes verts de saison

ou

#### Le thon

Pavé de thon mi-cuit, sauce soja-gingembre-citron, riz basmati parfumé aux graines de sésame et petits légumes du moment

ou

#### Le céleri

Tagliatelles de céleri à la truffe (végétarien)

--- fff ---





## Le menu “Gastronomique”

--- fff ---

### Les desserts individuels

#### Tarte framboise-pistache

Un parfait mariage des parfums subtils de la framboise et de la pistache de Sicile, combiné au croquant du sablé et au crémeux de la ganache

ou

#### Tarte fraises fraîches

Une pâte sablée, de la crème d'amande parfumée aux zestes de citron, des fraises fraîches et une compotée de fraises

ou

#### Dalloyau

Un cœur praliné fondant dans une meringue Dalloyau et une crème praliné, cerclé de rocher nougatine

ou

#### Opéra

Un biscuit joconde au café, une crème au café, une ganache au chocolat noir 72% cacao pure origine Madagascar

ou

#### Echiquier

Revisité en 2019, l'Echiquier Dalloyau devient un duo choco lait & noir sur un croustillant de noisette ultra-croquant !

ou

#### Tonka

Une mousse au chocolat noir 63% pure origine Pérou mariée à la fève de tonka, une ganache montée au caramel à la fleur de sel de Guérande, un croustillant feuillantine praliné noisette sur un biscuit chocolat

ou

#### Desserts plus classiques :

éclair café, éclair chocolat, religieuse café ou chocolat...

--- fff ---



## Le menu “Gastronomique”

--- fff ---

### Les consommations

Vins (1/2 bouteille par personne, ou 1 bouteille pour 2 personnes) :

#### Blanc :

Sève d'automne, Domaine Cauhapé, Jurançon sec, 2012

ou

Pouilly Fumé, Gilles Blanchet, 2018

ou

Montagny 1er Cru, Montcuchot, cave de Buxy, 2017

#### Rouge :

Château Arcins, cru bourgeois supérieur, Haut-Médoc, 2014

ou

N2 de Maucaillou, 2e vin du Château Maucaillou, Moulis, 2014

ou

La Sirène de Giscours, 2e vin du château Giscours, Margaux, 2012

ou

T de Tour de Pez, cru bourgeois, Saint-Estèphe, 2014

ou

Château Husson, Les Saumades, Châteauneuf-du-Pape, 2011

ou

Ballade de La Pointe, 2e vin du château La Pointe, Pomerol, 2013

Evian, Perrier fines bulles

Café, thé

--- fff ---

