

# « Le Dîner du Châtelain »

*avec mise à disposition de notre salle de réception ou dans une salle de votre choix*

*Composé d'un grand cocktail de pièces chaudes et froides,  
accompagné de petites cassolettes chaudes présentées en animation culinaire.  
Ce dîner permet de prolonger la première partie de la réception en buffet,  
puis de convier vos invités à passer à table pour le service du plat chaud, du  
fromage  
jusqu'au buffet de desserts pour la soirée dansante*

---

## Les pièces froides et chaudes

---

12 pièces/pers

### ***Les feuilletés chauds maison***

*4 pièces/pers*

Mini-Quiche, Mini-Pizza, Roulé au Jambon, Allumette aux fromages,  
allumettes aux anchois, Petit Feuilleté saucisse, petit feuilleté merguez,  
Bouchées moule sauce cressonnette

### ***Les canapés froids***

*3 pièces/pers*

Œuf de lump, beurre de homard, beurre roquefort, saumon fumé,  
tomate œuf de caille, mousse de canard...

### ***Les brochettes gourmandes***

*3 pièces/pers*

Tomate & mozzarella, pruneaux bacon, abricot lard...

### ***Le potager du Châtelain***

*2 pièces/pers*

Légumes crus coupés en bâtonnet et ses sauces

---

## Les Cassolettes & Bouchées chaudes

---

présentation en animation culinaire  
2 au choix

Cassolette de petites Saint-Jacques sautées au curcuma et orange

Sauté de mini rillons et escargots en persillade

Cassolette de calamar à l'américaine

Cassolette de poulet sauté au curry

Terrine de foie gras maison et pain à l'ancienne tranché

## Les fraîcheurs sur miroir

Petits roulés de saumon fumé au tartare des océans, crème acidulée  
Petits rouleaux de Jambon fin de Pays à la crème de Gorgonzola

## Le Plat chaud servi à table aux Convives

au choix

Filet de bœuf, sauce au poivre de Setchouan, poêlée de champignons des bois  
Filet mignon de porc rôti, sauce genièvre, gratin Sarladais  
Suprême de pintadeau aux aïelles, oignons grelots, poêlée de champignons  
Cuisse de cannette à l'estragon, sauté de pommes forestières  
Picatta d'agneau au parfum de romarin, poêlée provençale à l'huile d'olive  
Volaille de basse cour bardée, au vin de Chinon, petits oignons grelots,  
champignons forestiers et gratin dauphinois  
Agneau entier rôti et farci maison aux aromates  
Cochon de lait grillé et farci maison

## Les Fromages

Le duo de fromages du fermier et sa jeune salade, vinaigrette à l'huile de noix

## Le Buffet de 3 Desserts

au choix

*ou 1 dessert + 1 pièce montée sans supplément*

Le délice chocolat-carambar, crème anglaise  
La farandole des fruits rouges : Le Fraisier ou Le Framboisier ou Le Groseiller  
Le chocorange, coulis d'orange sanguine  
Le gâteau des grenadines mousse exotique aux fruits des îles  
Le régal de chocolat aux poires  
La Marquise au chocolat ou La Forêt noire  
Le délicat chocolat blanc en habit de framboise  
Le Poirier ou La Charlotte aux poires et coulis de fruits rouges  
Miroir aux fruits – citron ou orange ou cassis  
Pièce montée en croquembouche 3 choux et sa nougatine (suppl.)  
Le panier de 50 macarons maison aux saveurs assorties (suppl.)  
Invité au cocktail uniquement (suppl.)  
Invité au Dessert uniquement (suppl.)

Pain & Café