



**Apéritifs et menus Séminaire**  
**Le Panoramique / Salève**

# APERITIFS

## « Le Traditionnel »

### 7 Euros par Personne (durée 1 heure)

Le Kir à votre goût  
Vin Blanc de Savoie à la crème de Cassis, Mure,  
Myrtille, Framboise  
Assortiment de Jus de Fruits et Sodas, Eaux  
minérales  
Accompagnements Salés (Feuilletés, chips,  
olives Marinées)

## « Le Grand Cru »

### 12 Euros par Personne (durée 1 heure)

Grand Cru de vin blanc de Bourgogne  
Grand Cru de vin rouge de Bourgogne  
Assortiment de Jus de Fruits et Sodas, Eaux  
minérales  
Accompagnements Salés (Feuilletés, chips,  
olive Marinées)

## « Le Prestige »

### 18 Euros par Personne (durée 1 heure)

Champagne Laurent Perrier Brut  
avec ses biscuits rose de Reims  
Grand Cru de vin blanc de Bourgogne  
Grand Cru de vin rouge de Bourgogne  
Assortiment de Jus de Fruits et Sodas, Eaux  
minérales  
Accompagnements Salés (Feuilletés, chips, olive  
Marinées)

# APERITIFS DINATOIRE

Pour votre Apéritif Dinatoire faite votre choix

3 canapés / pers

3 bouchées chaudes

3 mignardises

**Apéritif de base ( voir apéritif ) +10 Euros**

**A choix :**

## Canapés

*Mousse de thon aux baies de genièvre*  
*Saumon et aneth*  
*Jambon cru*  
*Tapenade*  
*Chèvre frais*

## Bouchées chaudes

*Croustini de tomate, jambon et parmesan*  
*Mini flamiche végétarienne*  
*Crevette panée sauce aigre douce*  
*Piques de bœuf et petits oignons au miel*

## Mignardises

*Mini tartelette selon saison*  
*Soupe de fruits de saison*  
*Petit pot de crème brûlée*  
*Moelleux au chocolat*  
*Crumble citron*

# COCKTAIL DINATOIRE

## Servi froid:

Assortiment de canapés (3pcs/pers.)  
Superposition de viande séchée au séré et wasabi.  
Croustini d'escabèche de rouget au paprika.  
Tomate naine fourrée au maigre de chèvre et ciboulette.  
Sablé au parmesan , niçoise de poivrons aux olives.  
Tartelette de saumon au tartare d'algues.  
Crème brûlée de foie gras aux cinq épices.  
Soupe glacée au concombre basilic et yaourt.

## Servi chaud:

Assortiment de feuilletés  
Mini vol au vent au sot l'y laisse de volaille.  
Croustini de tomate et dès de jambon et parmean.  
Tartelette de légumes façon flamiche.  
Grosses crevettes en robe de pomme de terre sauce thai.  
Pique de bœuf et petits oignons au miel.  
Fricassée de champignons à l'émulsion de petits pois.  
Daurade au lait de coco et à la citronnelle.  
Mousse de patate douce au gingembre, domino de canard au soja.  
Légumes aux saveurs fruitées, crème à la coriandre

## Douceurs:

Assortiment de mignardises maison (5pcs/pers)

## Boissons:

Vin blanc de Savoie  
Vin rouge de Savoie  
Bière pression  
Eaux minérales, sodas et jus de fruits et café

**Forfait tout compris (durée 3 heures)**

**59 Euros/pers TTC**

# Pièces froides à la carte

## Canapés : 1 Euro

*Mousse de thon aux baies de genièvre*

*Saumon et aneth*

*Jambon cru*

*Tapenade*

*Chèvre frais*

## Bouchées froides : 1,50 Euro

Toast moelleux à la tournure d'aubergine et ras el hanout.

Superposition de viande séchée au séré et wasabi.

Croustini d'escabèche de rouget au paprika.

Tartare de veau aux condiments vinaigrés.

Tomate naine fourrée au maigre de chèvre et ciboulette.

Cubisme de daurade marinée au citron confit.

Effilochée de tourteau au gingembre en feuille de nori.

Pomme de terre charlotte à l'huile parfumée, anchois à la râpée de lime.

Sablé au parmesan , niçoise de poivrons aux olives.

Tartelette de saumon au tartare d'algues.

## Verrines froides : 2 Euro

Velouté de crustacés coraillé au curry.

Taboulé aux légumes, coriandre

Crémeux de fromage frais , coulis de betterave au balsamique.

Pastèque et melon en gelée de pot au feu au poivre.

Fine ratatouille rafraîchie en gelée de tomate parfumée à l'olive.

Gaspacho épicé au salpicon de légumes.

Grecque de tout un peu de légumes à la coriandre.

Crème brûlée de foie gras aux cinq épices.

Soupe glacée au concombre basilic et yaourt.

Crème de champignon au lard virtuel.

## Mignardises : 2.00 Euro

Assortiment de mignardises maison  
(selon saison)

# Pièces chaudes à la carte

## Verrines chaudes : 2 Euro

Mini vol au vent au sot l'y laisse de volaille.  
Croustini de tomate et dès de jambon et parmean.  
Croustillant d'agneau aux épices marocaine.  
Tartelette de légumes façon flamiche.  
Brochette de caille laquée au poivron.  
Grosses crevettes en robe de pomme de terre sauce thai.  
Raviole à la vapeur aux paillettes d'algues .  
Nems végétariens , sauce aux épices douces.  
Pique de bœuf et petits oignons au miel.  
Petit pâté feuilleté de volaille aux pistaches.  
Yakitori de volaille à la Pékinoise.

## Bouchées chaudes : 1,50 Euro

Fricassée de champignons à l'émulsion de petits pois.  
Bocal de bourride de lotte légèrement safranée.  
Risotto aux asperges parfumé à la truffe.  
Wok de bœuf à la citronnelle.  
Mousseline de pomme de terre et le sauté de volaille.  
Soupière de poisson au cocktail de fruits de mer.  
Daurade au lait de coco et à la citronnelle.  
Dés de porc au caramel et ananas, lentins de chêne.  
Mousse de patate douce au gingembre, domino de canard au soja.  
Légumes aux saveurs fruitées, crème à la coriandre.

# MENUS

## MENU 1

Salade de roquette au parmesan  
et poitrine de cochon grillé

ou

Tarte fine de tomate au basilic

\*\*\*\*\*

Filet de daurade cuit au plat et au paprika,  
juliennes de légumes

ou

Pièces de bœuf des monts aux  
échalotes fondantes, pomme macaire

\*\*\*\*\*

Crème froide caramélisée à la cassonade

ou

Banane et ananas rôti à la vanille

**25 Euros TTC**

## MENU 2

Cassolette d'escargots aux légumes  
simples au thym, croûtons briochés

ou

Marbré de betterave et fromage de chèvre frais  
saladine d'herbe

\*\*\*\*\*

Filet de saumon cuit à l'unilatéral à l'oseille

ou

Volaille de ferme à la broche, pommes fondantes,  
Côtes et verts de bette persillés

\*\*\*\*\*

Poire pochée aux épices, crème à l'eau de vie

ou

Millefeuille à la crème légère et vanille,  
Giboulée de fruits rouges

**30 Euros TTC**

# MENUS

## MENU 3

Fricassée d'artichauts aux poivrons doux,  
coriandre et vieux parmesan

ou

Frivolité de saumon fumé et  
son tartare aux algues

\*\*\*\*\*

Court bouillon safrané de grosses  
crevettes au raisin

ou

Magret de canard aux pommes, sauce miel  
et vinaigre de cidre, endives braisées

\*\*\*\*\*

Mousseux de fruits exotique,  
crumble et son sorbet

ou

Tarte aux myrtilles, sorbet fromage blanc

**40 Euros TTC**

## MENU 4

Feuilleté d'asperges aux pleurotes et cerfeuil

ou

Courgette au caillé de brebis, gaspacho de tomate

\*\*\*\*\*

Filet de loup à l'antiboise, jus de ratatouille

ou

Filet d'omble chevalier aux jeunes poireaux

\*\*\*\*\*

Epaule d'agneau aux épices,  
légumes tajine au citron confit au sel

ou

Joues de veau à la gremolata,  
polenta au reblochon, légumes étuvées

\*\*\*\*\*

Tarte sablée au chocolat crème onctueuse au moka

ou

Blanc mangé aux abricots et à la vanille

\*\*\*\*\*

Mignardises

**50 Euros TTC**

# MENUS

## MENU 5

Foie gras de canard au naturel, salade de mâche

ou

Raviole de homard, émulsion du jus des carcasses

\*\*\*\*\*

Pavé de thon rôti aux olives et aux anchois,  
fenouil au bouillon

ou

Filet de saint pierre laqué, oignons rouges compotés,  
champignons sauvages

\*\*\*\*\*

Carré de veau, garniture à l'ancienne  
et jus de braisage

ou

Carré d'agneau moutardé et persillé aux blettes,  
gnocchi de pomme de terre

\*\*\*\*\*

Savarin à l'ancienne ivre de rhum et framboises

ou

Minestrone de fruits exotiques, panna cotta au litchi

\*\*\*\*\*

Mignardises

**80 Euros TTC**