



Idées de menus « Séminaire de Campagne ».

Ces propositions sont adaptées en fonction des saisons car nous ne cuisinons que des produits frais. C'est ce que nous appelons "la cuisine du marché", inspirée et réalisée en fonction des produits de saison.

Menu du marché (type A)

Salade exotique poulet ou crevette, mangue, avocat
Velouté de potiron, éclats de châtaignes
Salade tourangelles aux rillons et chèvre chaud
Salade Cesar aux épinards frais
Velouté thaï coco butternut et crevettes

•

Pavé de merlu parfumé au basilic, fondue de poireaux, riz pilaf
Trio de poisson façon choucroute de la mer
Mignon de porc mariné au miel, fricassée de légumes de saison
Blanquette de veau, risotto parmesan
Suprême de poulet rôti aux aromates, gratin dauphinois
Cuisse de canard confite, écrasé de pommes de terre
Le boeuf bourguignon, pommes vapeur
Pizzas au feu de bois, crudités, salades mélangées

•

Crème brûlée
Fondant au chocolat, glace vanille
Tiramisu d'automne
Pomme au four caramélisée
Tarte fine vigneronne.

Pain, eaux, vins, service compris.

Menu gourmand (type B)

Millefeuille de foie gras aux poires, crumble de pain d'épice, chutney
Tartare de saumon, citron vert et gelée de pamplemousse
Rillon de Touraine laqué au miel et soja, espuma betterave
Velouté thaï coco butternut et Saint Jacques snachées

•

Poisson en papillote, risotto épeautre, fondue de poireaux
Ballotine de volaille farcie aux champignons de saison, fleur de courgette, mousseline de potiron
Veau orloof, minis carottes, purée de céleri, semoule
Magret de canard laqué aux épices, figues rôties, fuseau de pommes de terre au romarin
Poule au pot comme chez grand-mère Alice
Plancha de trois viandes marinées
Pièce de boeuf grillée au feu de bois, pomme au four

•

Assiette de fromages, jeunes pousses
Douceur de chèvre aux pommes, mesclun

•

Dôme chocolat belle-Hélène
Feuillantine chocolat coeur fruits rouges
Poire des vergers du ridellois pochée aux épices
Tiramisu de fruits rouges

Pain, eaux, vins, service compris.