

# Receptions VIRTA 2025



# COLLECTIONS COCKTAILS 2025

## LES CANAPES & LES FOURS FROIDS

Saumon fumé pomme verte ; chevre frais tomate confites ; Pain noir saumon aneth Pains surprises assortis ; Sablé parmesan jambon cru roquette  
.Mini blinis rouget rouille , Moelleux olive tartare de tomates ; diamant de poulet au lard; Neufchâtel & grison ; Navette poulet moutarde  
paprika fumé salade ; Navette ketchup de betteraves tome au foin fleur séchée ; Pain au lin mayonnaise de pois à l'huile de noix épeautre ;  
Dés de comte fume Bresaola sur pic . Tartine raifort haddock fumé ; Mini brownies cacao muscovado foie gras mangue ;  
Tartelette mini ratatouille agrumes Financier chèvre miel lavande ; Tartelette tomates basilic mousse chevre poireaux frit ;  
Pain suédois haddock pomme verte . Sable charbon végétal rillettes de saumon gel citronné ; Navette sésame cabillaud aioli ;  
Sablé multi graine cranberries. ; Navette à la rillettes de saumon ; Bun's au thon ; Chou chèvre frais origan ; Crostinis rillettes de sardines ;  
Tartine curry pomme poulet .; Collection de club tendances Brochette club fromage jambon ; Club pain noir saumon fumé ; Buns chèvre chorizo,  
Cubik saint jacques saumon opera de foie gras pain d'épices etc ...

## LES FOURS CHAUDS

Accras de cabillaud ; Flamiche aux poireaux Maroilles ; Pompadour maroilles & cumin ; Aileron de poulet sauce tartare  
Palmier pistache fromage, Bouchées escargot & thym ; Samousas ; Mini croque monsieur/ bleu poire noix  
; Financier chèvre miel lavande ; Brioche escargots persillade ; Feuillette oignons cumin ;  
Bruchetta jambon pays mozzarella ; Burger escargots persillade etc ...

## LES MINI BROCHETTES

Bille de melon Speck ; Sucette de foie gras & lin torréfié ; Tomate cerise & mozzarella ; Ananas & saumon mariné  
Sur pic chèvre à l'abricot & pain d'épices ; Foie gras & raisins sésame torréfiée ; Grenailles aux harengs ; brochette saumon ananas  
Ananas & saumon mariné soja gingembre

## LES MINIATURES (verrines)

### LES TENDANCES

Carpaccio de saint jacques jus de roquette Boudin, noir, pomme, spéculos  
Etui de radis noir fromage & cerfeuil : Nem de chèvre, poireaux & poivron Milk shake de céleri & lard séché ;

### LES CURIOSITES SAUVAGES

Crèmeux d'ortie& légumes croquants ; Pesto de rumex lieu jaune ; Moelleux ail des ours crème tomate ; Quinoa abricots sec ache des prés

### LES NUTRI SANTE / S/ GLUTEN /VEGETARIENNE

Chou fleur curcuma raisin sec ; Tajine de patates douces& pruneaux oignons rouges ; lentilles épeautre coriandre curry ;  
Quinoa abricots sec ache des prés ; cabillaud algues séches huile olives ; maki omelette épicées ; feta feves sur aioli

### LES CUILLERES & PORCELAINES

Mango chutney & foie gras lavande ; Tapenade & tomates séchées ; Vinaigrette de giroles ; Dés de saumon Savora & estragon  
Crevettes Retour des îles ; Carpaccio de bœuf purée d'olives ; Confiture de cerises foie gras & thym frais, Saumon mariné mini ratatouille

### LES VERRINES CHAUDES

Grenailles à l'escargot ; Saint Jacques & endives ; Œufs brouillés au saumon ; Saumon au vin rouge

### D'ICI et D'AILLEURS

Teryaki de poulet gingembre sésame Yakitori de canard laqué Pasta & purée d'olives &chèvre Burruta & basilic  
Houmous de fèves & rouget Cerises confites & tête de moine Crevettes papillon aux pousses Dés de saumon nordique  
- Superpositions de patate douce & pruneaux façon tajine Cubik patates douces gingembre sauce soja noix etc.

### LES INCONTOURNABLES

Chauds : Gambas au lard sauce soja Pétoncles et fondue de poireaux Risotto aux cèpes  
Froids : Caviar d'aubergines & fêta Caramel de rhubarbe & foie gras Ecrevisses & purée d'ortie

### LES SOUPERS et SMOOTHIES

Acidulé de betteraves & pomme verte ; Soupe de melon au basilic ; Curry de courge & radis noir ; Pastèque & lemon  
Crème de pois pop corn bacon séché ; Gaspacho andalou ; Carottes cumin & menthe ; Melon fraise gingembre



## LES FOURS SUCRES

Macarons Rochers coco ; Palet chocolat blanc ; mini baba calvados ; Opéra ; Caroline au chocolat/ café ; Chou praliné ; financier ; Jalousie aux pommes ; brochette de fruits de saison ; Moelleux pistaches & amandes ; Fondant chocolat ; Tartelette chocolat / framboise / fruits

## LES MINIATURES SUCRES

Crème brûlée vanille Café velouté Crèmeux au chocolat Cocktail de fruits frais Crème pain d'épices  
Gelée d'agrumes à la menthe Croustillant chocolat Blanc manger pétales de rose Soupe de fruits rouges

# LES ATELIERS ANIMES & GOURMANDS

Les animations sont valables pour un nombre minimum à partir de 70 personnes ( en supplément des cocktails)

## Les Ateliers salés froids

Banc d'huîtres ouvertes devant le client accompagnées de pain de seigle, citron, vinaigre échalotes

Atelier fruits de mer 1 huitre ; crevettes semi décortiquées bulot mayonnaise et ; beurre ½ sel & pain de seigle

Planche de saumon fumé ou mariné à l'aneth découpé en dés & servi sur pic

Foie gras de canard cuisiné maison accompagné de croûtons de pain d'épices et baguettes confiture d'oignons

Atelier de charcuteries sèche' Speck ; coppa, saucisse sèche et saucissons & condiments

Pince de jambon sec de Savoie à la coupe Ou jambon Serrano supp de 1.50 € ttc

Croûtons, tapenade, houmous & légumes frais, fromage frais & ciboulette //

Plateau affiné du fromager et pains assortis supp de 1.00 € ttc

## Les Ateliers salés chauds

Blinis aux algues séchées & saumon fumé, crème double aux herbes

Atelier gravlax en cube présenté sur une pomme ratte tiède, crème finnoise

Emincé de volaille curry, sur croutons : croquant de pomme granny cèleri + sauce

Plancha de saint jacques (en saison) supp de 2.00 € ttc

Atelier Baie de Somme mini crépinette d'agneau au chèvre salade de fèves

Dés de noix de gigot d'agneau curcuma citron ; agrémenté de confiture d'oignons curry

Atelier crêpes de blé noir jambon fromage ou froment sucre & chocolat

Ateliers risotto de la mer ; gambas, parmesan présenté en chaffing dishes

Foie gras chaud servi avec des croûtons et compote de pommes acidulées gros sel de Guérande (Service uniquement à l'extérieur) supp de 1.50 € ttc

## Les ateliers sucrés chaud

Fondue à chocolat accompagnée de gâteau battu en dés, brochette de fruits, chamallow & meringues

Pan cakes au sirop d'érables

Animation de banane ( ou autre fruits ) roti au miel d'acacias

Atelier de montage de macarons maison divers parfums

## Les pièces de présentations

Arbre à tomates cerises & sauce pesto 80.00 € ttc

Corbeille de légumes croq en sel & ses sauces 50 personnes 3 kg 50.00 € ttc

Pommier de à fraises 4 kg de pays en saison 105.00 € ttc

Arbre à macarons de 100 pièces 140.00 € ttc

Corbeille de fruits de saison pour 50 personnes 90.00 € ttc

Corbeille de 100 brochettes de shamallow fraises 110.00 € ttc



## 'NOS FORMULES VINS D'HONNEUR & COCKTAILS

Tarification des formules suivantes hors service pour les cocktails sans diner (compris dans les formules avec diner)

### COCKTAIL FRENE

Ex : sucré tradition 6 pièces

2 chouquettes sucrées  
1 tranche de cake citron  
1 tartelette chocolat éclats de pistache  
1 mini baba pomme calvados pomme  
Gâteau battu

7.40 € ttc par personne assistant au cocktail uniquement

### COCKTAIL CHENE

Ex : sale sucré tradition 8pièces

1 navettes rillettes de saumon aneth  
1 canapé Saumon mariné  
1 canapé pain surprise  
1 bun's crudités

2 chouquettes sucrées  
1 tranche de brioche  
1/1 macarons coque praliné  
1 brochettes de fruits frais de saison

12.30 € ttc par personne assistant au cocktail uniquement

### « FLEUR DE COQUELICOTS »

Ex ; Cocktail 8 pièces

3 Canapés à choisir parmi la liste  
3 Fours Salés ou Sucrés à choisir parmi la liste  
2 ateliers à choisir

15.25 € ttc par personne assistant au cocktail uniquement

### « FLEUR DE PENSEE »

Ex ; Cocktail 8 pièces

4 fours chauds ou froids  
4 canapés

12.50 € ttc par personne assistant au cocktail uniquement

### « FLEUR DE BOURRACHE »

Cocktail 10 pièces en 20 variétés à partir de 200 personnes

3 Canapés à choisir parmi la liste  
3 Fours Salés ou Sucrés à choisir parmi la liste  
2 Miniatures à choisir parmi la liste  
2 ateliers à choisir

17.00€ ttc par personne assistant au cocktail uniquement

### « FLEUR DE CAPUCINE »

Exemple de Cocktail 12 pièces

4 Canapés à choisir parmi la liste  
3 Fours Salés ou Sucrés à choisir parmi la liste  
3 Miniatures à choisir parmi la liste  
2 ateliers à choisir

17..80 € ttc par personne assistant au cocktail uniquement

### « FLEUR DE SOUCI »

Exemple de Cocktail 14 pièces

3 Canapés à choisir parmi la liste  
4 Miniatures à choisir parmi la liste  
6 Fours salés ou sucrés à choisir parmi la liste  
1 ateliers à choisir sur la liste

18.50 € ttc par personne assistant au cocktail uniquement

**3.80€ttc**

### Forfait boissons soft pour cocktail n°1

Eau plate : gazeuse. Jus de fruits ; coca cola  
Citronnade à la menthe ou the glacé en bonbonnière

### Forfait bar alcool animé par barman n°3 5.00 €ttc

Bar à mojito / punch

### « FLEUR DE CAMOMILLE »

6 Canapés à choisir parmi la liste  
4 fours chauds à choisir parmi la liste  
4 Miniatures à choisir parmi la liste  
2 animations au choix parmi la liste

20.50 € ttc par personne assistant au cocktail uniquement

### Forfait boissons soft et alcool n°2 5.80 € ttc

Cidre brut / doux ou methode traditionnelle 1/3 bouteille  
Eau plate gazeuse ; jus de fruits ; coca cola  
Citronnade à la menthe ou the glacé en bonbonnière



## MENU "LES MOLIERES"

Cocktail 8 pièces - Entrées au buffet – Plat chaud servi- fromage- dessert

### Cocktail « fleur de pensée » de 8 pièces

4 fours chauds ou froids 4 canapés

#### Choix de 3 entrées

Médaille de saumon ou colin  
 Brochette de melon fruits rouges  
 Terrine de foie de volaille ou canard aux pommes  
 Pâté en croûte maison  
 Antipasti  
 Carpaccio de bœufs parmesan basilic/ ou saumon  
 Emietté de raie mimosa  
 Marinade de sardines à l'aneth ou en escabèche  
 Rillettes de saumon et ses croûtons  
 Salade de roquette et jambon cru  
 Terrine de 3 poissons  
 Terrine des hortillons  
 Tartine de jambon cru comté  
 Faisselle lyonnaise et tomate séchées  
 Brochette de jambon à l'os ananas  
 Rosace de saumon mariné à l'aneth ou fumé  
 Grande assiettes de crevettes décortiquées et bulots mayonnaise  
 Médaille de foie gras maison  
 Chiffonnade de noix de Speck (jambon italien)  
 Saumon mariné à l'aneth ou fumé  
 Corbeille de petites cochonnailles

#### Choix de 3 salades composées

Salade de jeunes pousses  
 Salade roquette et copeaux de parmesan  
 Salade de pennettes aux anti pasti  
 Salade piémontaise / pomme de terre échalotes / céleri rémoulade  
 Salade paysanne (pdt, lardons, œufs durs persil)  
 Salade céréales (quinoa, boulgour menthe persil oignons rouge)  
 Salade d'artichauts pompadour pomme  
 Salade occitane (pdt, coriandre fraîche tomates)  
 Salade tout Paris (épinards, avocats ; crevettes pomme verte )  
 Salade Sud (macaroni, tomates cerise couleur mozzarella)  
 Salade de penne régates roquette tomates confites  
 Salade Finnoise ' pdt ; crème Savora ; aneth ;  
 Salade d'hiver (mâche, endive ; betterave crue ; pomme verte)  
 Salade grecque (tomates ; fêta ; concombre ; origan, olive)  
 Salade de quinoa ; concombre menthe  
 Salade thai  
 Tartare de légumes & saumon mariné  
 Dahl de lentilles épeautre au lait de coco coriandre

1 sorbet avec alcool supplément de 3.20 €

### 1 plat chaud au buffet ou servi au plat sur table

(Possibilité de changer les légumes 2 au choix)

- Epoule d'agneau compotée aux senteurs alpestre ; Bayaldi de légumes provençale, pomme suédoise
- Fondant de joues de porc au citron et épices douces, écrasé de patates douces aux amandes, fricassée de fèves au chorizo
- Suprême de poulet moelleux, sauce ambrée à l'estragon frais, écrasé de pomme de terre, courgettes au parmesan
- Pavé de sandre, légumes racines, riz trois couleurs
- Dos de saumon au Noilly Prat, tagliatelles encre de seiche et julienne de légumes
- Jambonnette de volaille forestière, pomme Anna, légumes racines
- Fricassée de veau au cidre fermier, gratin Picard, tomates julienne de légumes

- Colombo de filet de poulet, riz trois couleurs, légumes racines

-

## - ARDOISE DE FROMAGES AFFINES

- Posé sur table avec saladier de salade
- ( moins value de 4. .00 ttc sans fromage )

### Assortiments de trois desserts

Petit pain de table et pains variés  
Café ou infusion d'herbes fraîches



## MENU ' "BOIS DE CISE " '

Cocktail 10 pièces et plat chaud servi à table au plat- fromage- cascade de desserts

### COCKTAIL fleur de Bourrache 10 pièces

- Ex ; Cocktail 10 pièces en 20 variétés  
3 Canapés à choisir parmi la liste  
3 Fours Salés ou Sucrés à choisir parmi la liste  
2 Miniatures à choisir parmi la liste  
2 ateliers à choisir

### 1 plat chaud au buffet, ou servi au plat à table, ou à l'assiette

(Possibilité de changer les légumes2 au choix)

- Confit d'Epaule d'agneau aux épices douces , Bayaldi de légumes provençale, pomme suédoise
- Travers ou joues de porc au citron et épices douces, écrasé de patates douces aux amandes, fricassée de fèves au chorizo
- Filet de poulet au lard et Neufchâtel comme un cordon bleu, écrasé de pomme de terre, courgettes au parmesan
- Turban de merlan de nos cotes au Noilly Prat, flan de légumes, risotto à l'épeautre et céréales
- Pavé de sandre au beurre Nantais et pomme verte, légumes racines, riz trois couleurs
- Dos de saumon à la crème de langoustines, risotto à l'épeautre et céréales, épinards muscadés
- Suprême de pintade jus court poêlée de champignons des sous bois, écrasé de pomme de terre et vitelotte
- Cuisse de canette confite ; poivre de Séchuan , grenailles , Bayaldi de légumes provençal

## ARDOISE DE FROMAGES AFFINES

Posé sur table avec saladier de salade  
( moins value de 4. .00 ttc sans fromage )

### PRESENTOIR DE DESSERTS

Petit pain de table et pains variés

Café ou infusion d'herbes fraîches

Notre proposition boissons non incluse dans les menus

Forfait eau

1 litre Eau plate bouteille verre  
ou  
Eau gazeuse bouteille verre

2.90 € ttc



## MENU " LA BAIE DE SOMME "

Cocktail 8 pièces , mise en bouche ;plat/ fromages ; desserts  
Possibilité d'enlever la mise en bouche ; moins value de 4.00 € ttc

### COCKTAIL fleur de Coquelicots 8 pièces »

3 Canapés à choisir parmi la liste  
3 Fours Salés ou Sucrés à choisir parmi la liste  
2 ateliers à choisir

#### Mise en bouche 1 au choix

Diamant de foie gras compote de rhubarbe gâteau battu  
Roquette parmesan pétales de saint jacques au citron vert  
Fine gelée de rouget à la niçoise et salade d'herbes fraîches  
Mesclun, melon, saumon mariné  
Faisselle de chèvre , Fricassée de légumes croquant & mesclun & viande des grisons  
Superposition de tomates, confit d'aubergine, fêta & roquette  
Tartare de tomates & cucurbitacées, mozzarella pesto d'oseille sauvage  
- dahl de lentilles épeautre au lait de coco coriandre

1 sorbet avec alcool supplément de 3.20 €

#### 1 Plat chaud servi à table

(Possibilité de changer les légumes 2 au choix)

- Epaulé d'agneau confit aux épices & dattes & coriandre pilaf de boulgour, mille feuille aubergine, artichauts patates douces
- Suprême de poulet jaune, velouté ambrée à l'estragon frais, brochette de grenailles courgettes,
- Filet de Canette rôtie sauce au vin rouge, tartare de pois et dés de patates douces
- Faux filet et son jus, pomme Anna, poêlée de champignons
- Carré de porc basse température à l'origan et curcuma
- Dos de cabillaud rouille sétoise, tagliatelles encre de seiches et jeunes poireaux
- Escalope de saumon boucané, vinaigrette au xérès, purée de cocos au curry et parmesan, fèves
- Filet de daurade à la plancha, barigoule d'artichauts ; pomme Anna
- Lieu jaune à la peau, tomates acidulées, tartare de pois et dés de patates douces

#### ARDOISE DE FROMAGES AFFINES

Posé sur table avec saladier de salade  
( moins value de 4. .00 ttc sans fromage )

#### PRESENTOIR DE DESSERTS

Petit pain de table et pains variés



Café ou infusion d'herbes fraîches



Notre proposition boissons non incluse dans les menus  
1/7 Vin blanc Tour Travers chardonnay  
¼ Vin rouge Bordeaux Duc de Belloy  
1 litre Eau plate bouteille verre  
ou  
Eau gazeuse bouteille verre

10.20 € ttc

## MENU "LE HOURDEL"

Cocktail de 8 pièces ; entrée froide ou chaude ; plat ; fromage ; desserts)

### Cocktail fleur de Pensée 8 pièces

4 fours chauds ou froids 4 canapés

#### 1 Entrée froide

- salade d'écrevisses foie gras filet de caille vinaigrette balsamique
- Crumble de foie gras, chutney de rhubarbe
- Cannelloni de saumon fumé, ravigote de pétoncles
- Terrine de sole aux champignons de Paris
- Sur confit de légumes niçois, filets de rouget
- Opéra de caille au foie gras et porto
- Sur crémeux de topinambours, truite fumée de Mr Kot
- Duo de saumon, l'un en tartare, l'autre poêlé à l'unilatérale, salade de roquette
- Triangle de foie gras, pomme, jus de betteraves réduit
- Marbré de jarret de porc, foie gras, artichaut
- crème brûlée au parmesan roquette et viande des grisons
- opéra de saumon, crème fouettée printanière

Ou

#### 1 Entrée chaude

- Dos de cabillaud aux tomates confites
- Pavé de sandre aux écrevisses
- Eventail de trois poissons sauce curcuma (saumon, lotte et sole)
- Filets rougets, nage de légumes au gingembre
- Dos de saumon au vin rouge et petits oignons
- Timbale de volaille et piccata de ris de veau,
- Turban de filets de sole aux langoustines
- Escalope de saumon boucané, vinaigrette xérès
- Cassolette de pétoncles, fondue de poireaux
- ananas bacon, syphon creme curry pop corn
- Dahl de lentilles épeautre au lait de coco coriandre
- nems de saint jacques à la galette de sarrasin sauce curcuma
- risotto aux escargots et ail des ours

1 sorbet avec alcool supplément de 3.20 €

#### 1 Plat chaud

(Possibilité de changer les légumes 2 au choix)

- Brochette d'Aiguillette de caille (4) jus au porto, risotto d'épeautre et céréales, épinards muscadés
- Suprême de pintade aux champignons des bois, pomme Anna
- Suprême de poulet simplement rôti au lard et thym, Bayaldi de légumes provençal, brochette de grenailles
- Gigot d'agneau cuit en miche de pain, Bayaldi de légumes provençal, pomme suédoise
- Flan de canette cuite à l'os à la cannelle poire au vin réduction tannique, pomme Anna, jeunes poireaux
- Dodine de poularde à la crème de cèpes, écrasé de pomme de terre et vitelotte, fricassé de légumes racines au beurre ½ sel
- Suprême de poulet fermier au gingembre ou réglisse ou tandoori, écrasé de patates douces au curcuma, tomate julienne
- Noisette de faux filet farcie aux champignons et son jus, courgettes gratinées, écrasé de pomme de terre et vitelotte
- Turban de filets de sole au vermouth (épinards frais, fricassée de champignons, pomme suédoise)
- Saumon au vin rouge, petits oignons et moelle, Risotto aux fèves et girolles, jeunes poireaux
- Dos de cabillaud, curry de lentilles et chorizo, dés de patates douces

### ARDOISE DE FROMAGES AFFINES

Posé sur table avec saladier de salade  
( moins value de 4.00 ttc sans fromage )



## PRESENTOIR DE DESSERTS

Petit pain de table et pains variés

Café ou infusion d'herbes fraîches



Notre proposition boissons non incluse dans les menus  
1/7 Vin blanc Chablis Domaine Colbois  
¼ Vin rouge Saint Emilion Château Melin  
Eau plate bouteille verre  
ou  
Eau gazeuse bouteille verre

14.70 € ttc

## MENU "L'ESTRAN"

3 canapés (Entrée froide ; Entrée chaude ; Plat chaud servis à table ; fromage ; desserts)

### REPAS SERVI A TABLE

#### 3 canapés

##### 1 Entrée froide

- Sur crémeux de topinambours, truite fumée de Mr Kot, pomme verte
- Duo de saumon, l'un en tartare, l'autre poêlé à l'unilatérale, salade de roquette
  - Opéra de saint jacques et saumon aux algues
  - Marbré de foie gras, artichaut, jarret de porc et confit de cidre
- Pressé de quinoa, asperges, écrevisses, vinaigrette balsamique tranchée
  - Barre de saumon fumé maison, crème de panais
  - Salade de caille (désossée, rôtie et foie gras & écrevisses)
- Sur confit de légumes niçois, filets de rouget, vinaigrette carottes gingembre
  - Cubiks de foie gras écrasé de pois à l'huile de noix et fines tartines
  - Salade de coquilles St Jacques, (3 noix selon saison)
  - dahl de lentilles épeautre au lait de coco coriandre

##### 1 Entrée chaude

- Pavé de sandre, fricassée d'artichauts pomme verte, beurre blanc
  - Saumon braisé au Vouvray et petits légumes
    - Filet de flétan jus safrané
    - Turban de filets sole aux coques
  - Saumon en croûte de graminées et petits oignons glacés
- Foie gras chaud, pomme verte, cacahuètes, salade folle à la pimprenelle (selon salle)
  - Saumon sauce ambrée à la bière et oignons frits
  - Risotto à l'épeautre, girolles et saint jacques
  - Dos de cabillaud, émulsion iodée sur brunoise de légumes
    - Tresse de sole et saumon au Vermouth
- Brochette de St Jacques à la citronnelle (3 pièces en saison)

1 sorbet avec alcool supplément de 3.20 €

##### 1 Plat chaud

(Possibilité de changer les légumes 2 au choix)

- Nems de champignons, confit de Normandie & réduction tannique, fricassé de légumes racines au beurre ½ sel, brochette de grenailles
  - Fusain de poularde, Savora & chapelure de bacon, cordon de purée aux champignons, fèves et jeunes poireaux
    - Faux filet aux champignons et son jus, courgettes gratinées, écrasé de pomme de terre et vitelotte
  - Suprême de poulet jaune ou Suprême de pintade vin de paille & morilles, pomme Anna, épinards, muscadés
- Filet d'agneau sur curry d'oignons doux, mille feuilles aubergine, artichauts patates douces, pommes suédoises
  - Gigot d'agneau aux senteurs alpestres, bayaldi de légumes provençal, pomme suédoise
  - Brochette d'Aiguillette de caille (4) jus au porto, risotto d'épeautre et céréales, épinards muscadés
  - Flan de canette cuite à l'os à la cannelle poire au vin réduction tannique, pomme Anna, jeunes poireaux

## Assiette de trois fromages et fines salades

### Assortiments de trois desserts

Café ou infusion d'herbes fraîches

Petits pains de table et pains variés

Notre proposition boissons non incluse dans les menus  
1/6 Vin blanc Saint Veran vieilles Vignes  
1/4 Vin rouge Saint Nicolas de Bourgueil Domaine des  
Geleries  
1/5 saint emilion Château Melin  
Eau plate bouteille verre  
Eau gazeuse bouteille verre  
19.30



## LES ENTREES A SUPPLEMENTS

Ravioles de homard crème de crustacés (supplément de 3.50 €)

Tarte fine de légumes , pétales de saint jacques vinaigrette aux girolles( supplément de 2.50 €)

## LES PLATS A SUPPLEMENTS

les légumes 2 au choix )

Noix de veau à la crème d'échalotes (supplément de 3.50 €)

- Filet de bœuf en croûte et crème raifort ou jus court, (supplément de 5.00 €)

- duo de filet mignon de veau & mignon de porc fumé au vin jaune (supplément de 5.00 €)

Saint jacques juste rôtie jeunes poireaux et poireaux frits (supplément de 3.00 €)

- filet de bar sauce vierge ( +3.00 € )

## LES LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

### (Deux légumes au choix)

- Flan d'échalotes/ / carottes au cumin
- Tomate et julienne de légumes (brocolis, romanesco, épinards)
- Poêlée de champignons
- bayaldi de légumes provençal
- Fricassée de Légumes racines au beurre ½ sel (navet boule d'or ; carottes celeri, panais, )
- Purée maison aux champignons ou aux épices ou aux épinards ou aux lardons cumin
- Riz trois couleurs
- Grenailles à l'ail et sel de Guérande
- Cordon de polenta aux champignons
- Epinards muscadés
- Mille feuille d'aubergine ; artichaut et patate douce en tajine
- Tagliatelle encre de seiches aux tomates confites
- Courgette gratinée au parmesan
- Ecrasé de pomme de terre charlotte & vitelotte
- Pomme suédoise
- Pilaf de boulgour aux épices & herbes fraîches
- Risotto à l'épeautre et céréales
- Curry de lentilles bio de Picardie à la coriandre
- Écrasé de patates douces au curcuma
- Brochette de grenailles courgettes
- Purée de cocos au curry et parmesan
- Tartare de pois et dés de patates douces
- Risotto aux fèves et girolles



## CARTE DES DOUCEURS

### Les desserts classiques

Fleur de sel : Sablé breton au sel de Guérande, mousse caramel ; pommes caramélisée

Longchamp : biscuit mousse légère ; framboises ; et, ou fraises ; meringue italienne

Douceur exotique ; biscuit coco, mousse mangue et crémeux passion

Tiramicidre ; gâteau battu, pomme caramélisée mousse vanille

L'excellence : ganache chocolat noire aux éclats de noisettes torréfiées

Craquant : biscuit ; praline craquant ; ganache crémeuse

Le citron fraise basilic ; biscuit mousse citron au basilic insert de pulpe de fraises

Douceur des îles ; mousse chocolat blanc au citron vert et ananas rôti

Saveur nordique ; biscuit craquant spéculoos ; mousse crème brûlée ; glaçage caramel

Miroir cassis : mousse cassis et baies de cassis glaçage

Amarena : génoise chocolat crème diplomate cerises amarena copeaux de chocolat

Fraisier ; framboisier ; poirier ;

### Desserts en présentoir à table

3 desserts classiques + 1 fours sucré ou verrine sucrée

### Le buffet de desserts d'autrefois (+ 2.00 €/personne)

Gros Paris Brest  
Gros baba vanillé aux fruits de saison  
Ile flottante  
Mousse au chocolat  
Riz au lait  
Fromage blanc et confit de cerises  
Crème caramel

Tarte chibouts pomme  
Tarte rhubarbe ; abricots ; pommes ; citron normande  
Vacherin vanille cassis  
Omelette norvégienne  
Compotier de pruneaux au sirop  
Salade de fruits frais  
Grande tarte aux fruits de saison

### Le buffet desserts présentés (+ 2.00 €/personne)

Sélection de 4 desserts classiques + 3 buffet d'autrefois

### Les desserts créations à l'assiette

Pomme pochée crème brûlée vanille Bourbon  
Gros macaron framboise et mousse vanille compote de framboise  
Sablé breton pistaché crème Longchamp fraise de saison huile olive basilic  
Assiette tout chocolat abricots fraises en saison

L'assiette gourmande 5 verrines sucrées à choisir

Les pièces en choux (+ 2.50 € ttc / personne)

Les 3 fours sucrés (+ 1.95 € ttc / personne)

L'invité desserts (+ 4.80 € ttc / personne)

### Les pièces de présentations

Pommier de à fraises 4 kg de pays en saison 105.00 € ttc  
Arbre à macarons de 100 pièces 140.00 € ttc  
Corbeille de fruits de saison pour 50 personnes 90.00 € ttc  
Corbeille de 100 brochettes de nougat fraises 110.00 € ttc

### Assortiments de fours sucrés

Brochette de fruits frais  
Mini éclair chocolat ou café  
Macarons  
Opéra  
½ coques macarons ganache chocolat  
Mini baba pomme calvados  
Mini chou paris Brest  
Chou craquelin caramel salé  
Financier chocolat ; amandes ; framboises  
Gâteau battu tranché  
Sable breton fraises

Mendiants chocolat blanc.....

### Les verrines sucrées

Crème brûlée vanille  
Café velouté  
Cocktail de fruits frais  
Panna cotta blanc manger mangues  
Crème pain d'épices  
Soupe de fruits rouges  
Mini ile flottante pistache  
Coque chocolat crème myrtilles ;;

## LES OPTIONS

### Les boissons prix à la bouteille l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Forfait boissons pour cocktail ( ricard , whisky nous consulter  
Instant rose Grande Courtade Fabre bio 10.20 € ttc  
Cidre doux ou brut Domaine Duclos Fougeray 7.80 € ttc  
Champagne Pierre Gobillard brut authentique 36.00 € ttc  
Reuilly blanc Les Coignons Denis Jamain 23.00 € ttc  
Saint Nicolas de Bourgueil rouge 15.60 € ttc

### Les sorbets :

Sorbet pomme avec alcool, 3.80 € ttc / pers  
Sorbet citron vodka, 3.80 € ttc / pers  
Sorbet abricot muscat 3.80 € ttc / pers  
Sorbet, poire avec alcool 3.80 € ttc / pers  
Glace nougat avec grand Marnier 3.80 € ttc / pers  
Sorbet pomme sans calvados 2.80 € ttc / pers  
Sorbet chaud froid caramélisé avec alcool 3.90 € ttc / pers

### Les fromages :

1 mini cœur de Neufchâtel, comté, salades mélangées ou, 3.90 € ttc / pers  
3 fromages (à définir), avec raisin ou noix et salades mélangées, 4.90 € ttc / pers  
Neufchâtel chaud en coque de pomme de terre, salade de mâche 4.90 € ttc / pers  
Nems de camembert aux pommes et salade de mesclun 4.50 € ttc / pers  
Ardoise de fromages affinés et salades mélangées 4.90 € ttc / pers  
Grand plateau de fromages affinés pour buffet fin de soirée 6.90 € ttc / pers  
Wedding cheese au buffet 7.90 € ttc / pers

### Les décorations de buffet ( en supplément )

Fontaine à champagne 60.00 € ttc pièce  
Fontaine à jus de fruits 50.00 € ttc pièce  
Table ronde et chaise 6.77 € ttc / personne  
Table mange debout + nappe 38.25 € ttc pièce

### Les enfants & les ados

Plat direct chaud et dessert (escalope de dinde et coquillettes, pot de glace) 9.00 € ttc / pers 12.00 € avec service  
Menu ados de 12 à 18 ans à partir de 50 personnes sans service 24.00 € ttc / pers  
Service au plat + 2 €

travers de porc au soja / riz aux trois couleurs

Fromage pasteurisé

Buffet de dessert ( tarte aux pommes , entremet framboise , entremet fruits rouges ; , charlotte pêche passion

Pain

### Pour la nuit

Plateau de charcuteries tranchées accompagné de pain minimum 50 personnes 4.50 € ttc / pers  
Plateau de fromages ( Brie , tome et comté tranchée , accompagné de pain minimum 50 personnes 4.50 € ttc / pers  
Assortiments d'encas briochés 4 pièces / minimum 50 personnes 6.80 € ttc / pers  
Soupe à l'oignons avec croûtons et gruyère râpé 4.10 € ttc / pers  
Corbeille de fruits de saison pour 50 personnes 120.00 € ttc



### **Buffet froid (buffet lendemain de fêtes)**

Fourniture livré le jour de la réception , le maintien au frigo jusqu'à la consommation est à votre charge , Livraison le dimanche 100 € ttc  
Réalisé pour un seul service

**18.10 € ttc par personne**

Carottes râpées  
Tomates en quartier, piémontaise, salade verte,  
Rôti de porc froid, rosbif froid, pâté de campagne,  
Brie de Meaux et beurre,  
Salade de fruits frais,  
Pains coupés et condiments

**19.90 € ttc par personne**

Médailillon de saumon , jambon à l'os  
Taboulé , salade de penne roquette tomates confites  
Brie de Meaux et beurre  
Tarte Normande aux pommes  
Pain coupés et condiments

## **CONDITIONS GENERALES DE VENTE**

### **1° DEVIS ET COMMANDES**

Un devis est établi afin de déterminer les besoins de la clientèle, celui-ci est remis ou adressé en double exemplaire  
Toute commande sera définitive par VIRTÀ TRAITÉUR dès la remise ou le retour de l'un des exemplaires du devis mentionné d'un « bon pour accord » et signé par le client accompagné d'un chèque d'arrhes égal à 30 % du montant TTC de la commande, suivi d'un deuxième acompte de 60 % une semaine avant la réservation. Pour toute annulation au moins 6 mois auparavant les arrhes ne seront pas restitués pour dédommagement

### **MODALITES DES PRESTATIONS**

#### **Les frais de transport**

Frais de logistique et déplacement par véhicule aller retour dans un rayon de 50 km au-delà 1.80 € du kilomètre ttc

1°) Dans le cas d'une livraison avec service de notre part, sont rémunérées les heures de travail, les charges en vigueur et la TVA applicable sur l'ensemble de notre prestation

La durée du service est indiquée sur le devis (mise en place, service, débarrassage); au delà de cette durée les heures supplémentaires seront facturées en supplément 40.00 ttc par heure et par serveur  
Au départ du dernier serveur; l'heure devra être mentionnée sur la feuille de présence et signée par le client, celle-ci faisant foi.

Pour les manifestations assises inférieures à 60 couverts adultes il vous sera facturé 150 € de frais supplémentaires selon devis

Dans le cadre d'une salle polyvalente, à partir de 100 couverts il est prévu une personne complémentaire pour la vaisselle

Ne sont pas compris dans les prestations, la reprise des poubelles ainsi que les bouteilles vides dans le cas où les boissons sont fournies par le client  
Dans le cas de cette demande il sera facturé 150.00 € de participation TTC

L'heure du début de la réception devra être précisée 15 JOURS précédents celle-ci, précisant le nombre d'adultes, d'enfants, et participants lors de cocktails. Les indications devront être fournies soit par téléphone au 03 22 26 16 93 ou par mail : [contact@virta.fr](mailto:contact@virta.fr)

En cas de défection de certains participants, c'est le nombre précisé 10 JOURS AVANT qui sera facturé

La fourniture des buffets est prévue pour le coût d'un seul service  
Une caution peut être demandée pour les buffets suivant le matériel prêté

Toute vaisselle cassée sera facturée dans le cadre où celle est fournie par le traiteur

La société VIRTÀ TRAITÉUR décline toute responsabilité concernant la consommation ultérieure des restes de repas ou buffets, qui seraient conservés par le client suite à sa demande. Car il y aurait rupture de la chaîne du froid.

Pour les dégustations uniquement dans le cadre de repas assis (sauf de mai à septembre)  
2 offertes (avoir sur la facturation) les repas test accompagnant seront facturés 35.00 € / personne  
La dégustation est possible pour les plats principaux à emporter

Aucun droit de bouchon n'est demandé

### **CONDITIONS DE REGLEMENT**

1<sup>er</sup> versement d'acompte

30 % pour enregistrer votre commande du montant TTC

2<sup>ème</sup> versement d'arrhes :

60 % 15 JOURS avant la réception et confirmation du nombre de convives

Solde

A réception de la facture dans un délai de 10 jours

*Toutes dérogations à ces conditions devront faire l'objet d'un accord avec la direction et tout retard entraînera une majoration de 2 % par mois  
En cas de contestation, le tribunal de commerce d'Amiens est seul compétent*

