



TRAITEUR JOHN PAQUOT
EVENT & GASTRONOMIE

Menu Printemps

Entrées froides et tièdes

Terrine de foie d'oie Prestige

Sa confiture de figues et son toast brioché

Trio de terrines de la mer

Sauce homardine et sauce Vincent

Carpaccio de thon rose aux de baies de poivre de Séchouan

Vinaigrette au citron vert et huile d'olive vierge

Tartare de saumon et coquilles Saint Jacques

Petite crème au raifort

Salade d'écrevisses et brunoise de légumes primeurs

Vinaigrette au coulis d'écrevisses

Noix de coquilles Saint Jacques grillée

Sur un lit de mesclun aux noisettes

Baby homard en salade printanière

Salicorne et asperges blanches en vinaigrette

Poêlée d'asperges de Malines déglacée au vinaigre balsamique

Escalope de foie d'oie poêlé

Salade folle « du Marché »

Suivant le marché et les humeurs du chef

Homard, foie gras et truffes

Entrées chaudes

Nage de sole et saumon aux petits légumes

Beurre au Riesling

Eventail de langoustines sur un lit de courgettes multicolores

Cressonnière aux herbes fraîches

Méli-mélo de homard, asperges de Malines et fèves des marais
Sauce Noilly aux senteurs du jardin

Poêlée de barbue aux algues marines sur un lit de passe-pierre
Beurre blanc aux aromates de la mer

Bouillabaisse de poissons au safran, légumes provençaux
Saint-Pierre, rouget et dorade

Solette aux petits légumes
Emulsion à la carottes et herbes fraîches

Les Incontournables

Duo de filets de sole aux écrevisses

Sauce vin blanc et Nantua

Coquilles Saint-Jacques à la crème de persil
Brunoise de courgettes et crevettes

Fricassée de homard à la nage de poireaux
Crème de caviar, corail de homard et persil plat

Escalope de foie d'oie poêlé, pommes caramélisées
Emulsion au caramel de vieux Porto

Plat principal

Filet pur de bœuf au roquefort

Gratin dauphinois et bouquetières de légumes primeurs

Pigeonneau d'Anjou, rôti et désossé

Sauce périgourdine et pommes allumettes

Poitrine de cailles rôtie, jus de cuisson à l'estragon

Stoemp de topinambours à la crème aigre

Fricassée de filet et ris de veau de lait aux primeurs

Oxtail monté au beurre et herbes fraîches

Waterzooï de volaille et homard, julienne de légumes

Jus de volaille légèrement crémé

Poularde de Malines braisée, poêlée de légumes provençaux

Pommes rissolées au romarin

Aiguillette de caneton au miel de lavande et au citron

Pommes rusti et légumes caramélisés

Les Incontournables:

Cailles farcies au ris de veau

Bouquetières de légumes et sauce à l'estragon

Jambonnettes de volaille aux truffes

Emulsion au vieux Porto

Carré d'agneau moutardé persillé

Gratin dauphinois et jus au romarin

Fromage

Crottin de Chavignol chaud au miel d'acacia
Sur un pain perdu au noix et lit de roquettes

Feuilleté au chèvre sur un lit de salade composée
Au sirop de Liège
Ou Aux tomates confites

Assiette de 5 fromages affinés
Choix de pains de circonstance (noix, olives, lardons, oignons)

*Possibilité de servir les fromages en buffet à partir de 15 personnes
Le choix des fromages est établi en fonction de vos goûts personnels*

Dessert chaud

Moelleux au chocolat amer
Glace vanille et crème anglaise

Tarte fine aux pommes cuite minute
Crème anglaise à la cannelle et menthe ciselée

Gratin d'agrumes, frangipane et sabayon
Sa boule de glace vanille bourbon

Les Incontournables :

Gratin de fruits rouges
Sabayon à la liqueur de fraises de bois

La tarte tatin tout simplement

Dessert froid

Grande assiette sur le thème du chocolat

Assortiment de douceurs à base de fèves de cacao

Grande assiette de desserts

Promenade à travers la pâtisserie

Palette de sorbet et fruits frais

Coulis de framboises et menthe fraîche

Tentation au chocolat et croustillant pralin

Crème anglaise et paillette de chocolat

Soupe de fruits rouges parfumés à la verveine et à la menthe

Sa quenelle de glace à l'amande amère

Chariot de desserts (choix de minimum 10 desserts)

Minimum 30 personnes

Les incontournables :

Crème brûlée à l'ancienne

Sa croûte de cassonade blonde

Profiteroles au chocolat

Glace vanille