LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

MENU GALA

ENTRÉES

PANNA COTTA DE FOIE GRAS
Pomme Granny Smith, gel de Chartreuse & agrumes

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
Chou-fleur en texture, crème au yuzu, œufs Avruga, citron vert

CÉLERI-RAVE RÔTI, CHÂTAIGNE & TRUFFE
Cannelloni de céleri-rave, champignons des bois, châtaignes torréfiées, poire pochée & jus végétal à la truffe

PLATS

PAVÉ DE TURBOT
Texture artichaut, beurre de cresson aux morilles

FILET DE BŒUF CONFIT FAÇON ROSSINI
Cuisson à point, millefeuille de pommes de terre, jus de bœuf périgourdin

DÉCLINAISON DE BUTTERNUT
Mousseline de butternut, butternut rôtie, champignons de saison, noisettes chouchou torréfiées & émulsion tartufon

DESSERTS

L'ENTREMETS « 3 CHOCOLATS »
Chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc & éclats pétillants

LA VANILLE
Entremet crémeux à la vanille, cœur fondant & croustillant aux amandes

LA TARTELETTE PÉCAN
Crémeux pécan, noix de pécan caramélisées & chantilly à la vanille

Afin de composer un menu adapté à vos convives, merci de nous transmettre en amont les éventuelles restrictions alimentaires de votre groupe :
Allergies & intolérances médicales - *Prise en compte des 14 allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, produits laitiers/lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin et mollusques.* **Régimes alimentaires -** *Végétarien, végétalien (vegan), etc.*
Préférences personnelles - *Aversions ou goûts (non médicaux), étudiés au cas par cas selon la faisabilité.* Les alternatives sur mesure sont assurées uniquement pour les allergies, intolérances et régimes signalés à l'avance. Nous recommandons de privilégier un menu unique adapté aux goûts du groupe.
Notre brigade reste à votre disposition pour ajuster nos propositions au format et à l'effectif de votre événement.

LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

MENU FESTIF

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
Chutney de fruit mendiant, brioche toastée

SAUMON MARINÉ
Crème au yuzu, pickles de légumes et œufs Avruga

PLATS

CHAPON FARCI AUX CHÂTAIGNES
Sauce suprême aux morilles, mille-feuille de pomme de terre

NOIX DE SAINT JACQUES NACRÉE
Beurre blanc cresson, raviole de jeunes poireaux ricotta

DESSERTS

L'ENTREMETS « 3 CHOCOLATS »
Chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc & éclats pétillants

LE FINGER MANDARINE
Croquant spéculos, gel aux agrumes

Afin de composer un menu adapté à vos convives, merci de nous transmettre en amont les éventuelles restrictions alimentaires de votre groupe :
Allergies & intolérances médicales - *Prise en compte des 14 allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, produits laitiers/lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin et mollusques.* **Régimes alimentaires -** *Végétarien, végétalien (vegan), etc.*
Préférences personnelles - *Aversions ou goûts (non médicaux), étudiés au cas par cas selon la faisabilité.* Les alternatives sur mesure sont assurées uniquement pour les allergies, intolérances et régimes signalés à l'avance. Nous recommandons de privilégier un menu unique adapté aux goûts du groupe.
Notre brigade reste à votre disposition pour ajuster nos propositions au format et à l'effectif de votre événement.

LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

MENU BANQUET

ENTRÉES

CŒUR DE SAUMON FUMÉ
Tortilla pomme de terre, crème citron, œufs de saumon et ses pickles légumes

PATÉ EN CROUTE DE VOLAILLE & CRANBERRIES
Chutney de fruits du mendiant

BURRATA
Agrumes, déclinaison d'artichauts, huile d'herbes, pickles oignons rouge

SUGGESTION DU MOMENT
Au gré des saisons, des arrivages et de l'inspiration du Chef,
une création évolutive mettant à l'honneur les produits du moment.

PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE HALAL RÔTI
Sauce aux morilles, pommes Darphin

DOS DE LIEU
Raviole ouverte de jeunes poireaux, beurre nantais aux algues

SUGGESTION DU MOMENT
Au gré des saisons, des arrivages et de l'inspiration du Chef,
une création évolutive mettant à l'honneur les produits du moment.

DESSERTS

L'OPÉRA
Croustillant chocolat et crémeux café

L'ENTREMET
Caramel, Vanille et riz soufflé

LA TARTELETTE
Pomme et crumble croquant

Afin de composer un menu adapté à vos convives, merci de nous transmettre en amont les éventuelles restrictions alimentaires de votre groupe :
Allergies & intolérances médicales - *Prise en compte des 14 allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, produits laitiers/lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin et mollusques.* **Régimes alimentaires -** *Végétarien, végétalien (vegan), etc.*
Préférences personnelles - *Aversions ou goûts (non médicaux), étudiés au cas par cas selon la faisabilité.* Les alternatives sur mesure sont assurées uniquement pour les allergies, intolérances et régimes signalés à l'avance. Nous recommandons de privilégier un menu unique adapté aux goûts du groupe.
Notre brigade reste à votre disposition pour ajuster nos propositions au format et à l'effectif de votre événement.