

ART DU CRIME - saison 4 | 2020 - Elsa Bennett & Hippolyte Dard - Gaumont Télévision
 Chef décorateur : Emmanuel Sorin - 1^{er} assistant décorateur : Jacques Lemeilleur
 Beaux-livres (jaquettes + intérieurs) - Affiche exposition

Résidence Les Peupliers

Résidence Les Peupliers

11, rue du Chemin Vert - 75011 Paris
T. 01 58 74 02 22
www.lechefgourmand-traiteur.fr

REZ-DE-CHAUSSÉE

- Administration
- Secrétariat
- Salle commune
- Atelier
- Salle de soin

Chambres (de 1 à 10) - 1^{er} ÉTAGE -
Chambres (de 11 à 20) - 2^e ÉTAGE -

Relaxation - SOUS-SOL -



LE CHEF GOURMAND Maitre Traiteur

Imaginez et créez votre repas de mariage...

COCKTAIL . VIN D'HONNEUR . REPAS DE MARIAGE

COCKTAIL ET VIN D'HONNEUR (minimum 8 pcs /personnes)

LES BOUCHÉS ET VÉRINES FROIDES

- Mali de foie gras et betterave 1,65€
- Timbale de carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes 1,50€
- Timbale de carpaccio de boeuf à l'huile de basilic 1,50€
- Tartare de saumon au citron vert et à l'huile d'olive 1,50€
- Sucette de foie gras à la chapelure de pain d'épices 1,65€
- Tartare de thon aux noix de cajou 1,50€
- Pince de grison et abricots moelleux 1,20€
- Pince de carotte, ciboule et miel 1,20€
- Pressé de lapin, chapelure d'herbes et moutarde au vin 1,80€
- Crackers saumon fumé et oignons 1,40€
- Crumble de tomates 1,50€
- Crème d'aneth et noix de Saint-Jacques 1,50€
- Tomate confite et mousseline de fromage 1,50€
- Foie gras et pomme graine 1,50€
- Panna cotta de parmesan et pesto 1,50€
- Pouss pouss de légumes 1,50€

LES MOELLEUX

- Le Cube polaire (20 parts) 26,00€
- Pain aux multiples saveurs (50 parts) 30,00€
- La petite madeline chocolat foie gras 1,20€
- Wrap poivron chorizo 1,20€
- Wrap guacamole et saumon fumé 1,20€
- Mini brioches aux escargots de Bourgogne 1,00€
- L'opéra de caviar d'aubergine et fromage 1,20€
- Financier olive noir et Speck 1,20€
- Financier pesto et bille de mozza 1,20€

LES BROCHETTES

- Brochette de pruneau et lard 1,10€
- Brochette tomate cerise et mozzarella 1,10€
- Brochette de melon et jambon cru 1,10€

LES MINI COCOTTES CHAUDES

- Soupe de moule safranée 2,50€
- Moules farcies au beurre d'escargot 2,50€
- Gésiers de canard à la fourme 2,50€
- Pik au feu de foie gras brochettes de légumes 2,80€
- Bouillabaisse d'écrivains 2,50€
- Velouté de champignons des bois (produit saisonnier) 2,50€
- Crème de lentilles au foie gras 2,50€
- Capuccino de potimarron (produit saisonnier) 2,50€
- Parmentier à la patate douce 2,50€

LE SUCRÉ

- Mini tartelette caramel beurre salé 1,30€
- Mini tartelette aux pralines 1,30€
- Mini tartelette chocolat orange 1,30€
- Bonbon citron bergamote 1,30€
- Bulle mangue et thé vert 1,30€
- Mini coulant au chocolat 1,30€
- Verrine crémeux café, chantilly cardamome et brownie 1,30€
- Verrine panna cotta basilic et tartare de fraises 1,30€
- Verrine crémeux chocolat laittona, confit de lamboise et pistache 1,30€
- Verrine Tiramisu abricots 1,30€
- Verrine aux trois chocolats, magne passion, poire caramel ou nougat 2,90€

REPAS DE MARIAGE (sur une base de 100 personnes)

LES ENTRÉES

- L'œuf poché, crémeux de petits pois et tartine de légumes croquants
- Le tartare de courgettes croquantes, blini de pomme de terre et magret fumé, crème à la vodka
- Tartare de saumon aux anis de citron vert, tartare fine aux cactes
- Panna cotta de parmesan, pesto de basilic et pancetta Finger de foie gras, fine gelée aux abricots

LES PLATS CHAUDS

- Le ballotin de volaille farce petits légumes et sauce foie gras
- Le filet de carotte bis, jus de cassis réduct.
- L'échine de porclet mijotée, jus au thym
- L'épaule de veau cuisinée en confit, sauce crème
- La joue de bœuf braisée dans une sauce au vin

LE FROMAGE

- L'assiette du berger (Saint-Marcellin, Brie et verrine de fromage blanc)

LE BUFFET DES DESSERTS

- L'entremet 3 chocolats
- Petit pot de crème à la vanille
- L'entremet mangue passion
- Verrine d'oranges rafraîchies au Campari
- Mini cannellé Bordelais
- Tartelette aux pralines
- Mini coulant au chocolat
- Le framboisier

FORFAIT BOISSONS

SANS ALCOOL (POUR LE REPAS)

- Jus de fruits Alain Millat 2,50€/pers.

LE TRADITION

- Kirvin blanc, jus de fruits Alain Millat 4,10€/pers.

LE PRESTIGE

- Champagne brut, jus de fruits Alain Millat 13,00€/pers.

LE FORFAIT VINS POUR REPAS (ROUGE ET BLANC)

- 1 bouteille de blanc pour 4 personnes ou 1 bouteille de rouge pour 3 personnes 6,50€/pers.

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE POUR DESSERT

- 23,00€/bouteille

55 € / PERS. Entrée + plat + Fromage + dessert

45 € / PERS. Plat + Fromage + dessert (en option : mise en bouche 3,90€/personne)

Le Chef gourmand - Maitre Traiteur
11, rue du Chemin Vert - 75011 Paris
T. 01 58 74 02 22
www.lechefgourmand-traiteur.fr

BRUT IMPÉRIAL 1890

Sorinès & Châlon

MAISON FONDÉE EN 1743

CHAMPAGNE ÉPERNAIS

75 CL N.M. 4. 586.785

BRUT IMPÉRIAL 1890

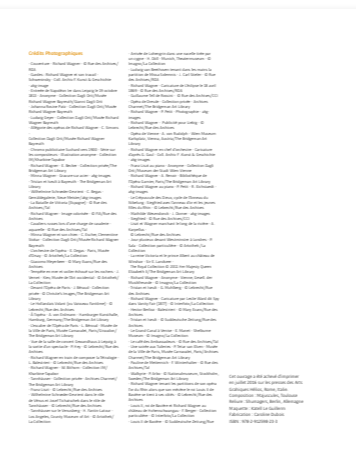
Charles Nathan & Fils

MAISON FONDÉE EN 1743

CHAMPAGNE ÉPERNAIS

75 CL N.M. 4. 586.785

ART DU CRIME - saison 4 | 2020 - Elsa Bennett & Hippolyte Dard - Gaumont Télévision
Chef décorateur : Emmanuel Sorin - 1^{er} assistant décorateur : Jacques Lemeilleur
Signalétique - Logo, carte de visite, flyer - Étiquette Champagne



ART DU CRIME - saison 4 | 2020 - Elsa Bennett & Hippolyte Dard - Gaumont Télévision
 Chef décorateur : Emmanuel Sorin - 1^{er} assistant décorateur : Jacques Lemeilleur
 Beaux-livres (jaquettes + intérieur) - Magazine