



LE RELAIS D'AUMALE

2015



LE RELAIS D'AUMALE

FORMULE COCKTAIL

COCKTAIL

« Pécher Mignon »

1 Pécher Mignon au Crémant de Loire

Assortiment de 3 canapés

16 €

COCKTAIL

« Prestige »

1 coupe de champagne

Charles Mignon – Premium Réserve Brut 1^{er} Cru

Assortiment de 3 canapés

20 €

COCKTAIL

« Dégustation »

1 coupe de Champagne

Diebolt-Vallois – Blanc de Blancs – Prestige Brut

Autour de

Assortiment de 5 canapés

24 €

COCKTAIL

«Open Bar - Champagne»

Bar ouvert et mise à disposition d'une salle ou du jardin durant 1 heure.

Champagne, Whisky, Vodka, Porto, Vins cuits, Kir

Anis, Sodas, Jus de Fruits, Perrier.

Assortiment de 3 canapés

39 €



MENU SEMINAIRE

Offre 3 plats - Choix unique pour tous les participants,

*Merci de nous préciser, à la commande, les exceptions alimentaires.
Toutes les modifications demandées durant le service seront facturées en supplément.*

ENTREES

- Le risotto Acquerello**, aux champignons des bois, écume d'herbes et Parmesan
- La volaille**, en bouchée, au piment d'Espelette, crème aux condiments et mesclun au vieux Comté
- La gambas**, en brochette, compotée de fenouil et jus de crustacés
- L'asperge verte**, tiède, vinaigrette aux herbes
- Le cœur de saumon «Gravlax»**, mariné, blinis et sa crème légère citronnée
- Les champignons**, en vol-au-vent, châtaignes et mousse de persil
- La crevette**, en raviole aux petits légumes, velouté de crustacés

PLATS

- La dorade**, à l'unilatérale, étuvée de poireaux et gnocchis de pomme de terre
- Le cabillaud**, poché, en nage de légumes, crème de légumes et beurre blanc
- Le saumon**, roti, endives caramélisées et sauce vierge à la mangue
- Le maigre**, filet rôti, choux vert au lard de Colonnata, emulsion marinrière
- Le carré de cochon fermier**, rôti, pommes purée et sauce charcutière
- L'agneau**, l'épaule à la tranche, crème de pois et carotte fondante, jus d'agneau
- Le bœuf**, à la tranche, gratin dauphinois et sauce bordelaise
- Le poulet**, le blanc en dodine aux champignons de saison, purée de céleri et panais

DESSERTS

- La sélection de fromages**, issus de nos régions
- L'exotique**, comme un blanc manger
- L'opéra**, un classique
- La banane**, en mille feuille, caramel au beurre salé
- La pomme**, en tarte fine, glace caramel au beurre salé
- Le chocolat**, tarte tiède, poire pochée aux agrumes
- Le vaporeux glacé à l'orange**, dacquoise aux amandes et noisettes
- Les agrumes**, à la menthe, panacotta au chocolat blanc, crème chantilly



LE RELAIS D'AUMALE

FORMULE BUFFET
(minimum de 12 personnes)

Entrées Froides

Buffet d'assortiments de légumes et d'entrées de saison

Plats Chauds

Le Canard,

Comme un Parmentier, jus de canard aux pruneaux

ou

Le Bœuf,

A la tranche, pomme de terre gratinée, sauce Béarnaise

Le Saumon,

Comme un kouloubiac, sauce Hollandaise

ou

Les Pétoncles,

En cocotte, mijotés aux champignons, riz pilaf

Assortiment de fromages de nos régions

Le dessert du jour



LA SELECTION DU CAVISTE

*Dans le cadre de vos déjeuners ou dîners, nous vous proposons notre Carte de Vins Prestiges.
Prix à la bouteille venant en complément du forfait
« Boissons incluses » choisi.*

Nos Vins Blancs (75cl)

Pouilly Fumé 2012 «Cuvée Silex» Récoltant Pabiot	15 €
Sancerre 2013 - Paul Prieur	15 €
Saint Véran 2013 – Domaine Thibert	20 €
Chablis 1 ^{er} Cru Montée du Tonnerre 2013 - Domaine Guy Robin	25 €

Nos Vins Rouges (75 cl)

Montagne St Emilion 2010 «Piliers de Maison Blanche»	15 €
Pessac Léognan 2011 - Lafont Menaut	25 €
Pauillac 2009 «La Fleur» Haut Bages Libéral	30 €
Givry 1 ^{er} Cru 2009 - Clos du Cellier aux Moines	20 €
Gigondas 2011 «La Gille» - Famille Perrin	20 €
Crozes Hermitage 2012 «Papillon Rouge» - Gilles Robin	20 €