

Restaurant



Le Point Gourmand

Les Menus de Réception au

Château de Vallery

par Le Point Gourmand

17 rue de l'église 89340 Villeneuve la Guyard 03.86.66.42.30

ou 06.83.07.49.02 contact@48heurestraitteur.fr

Petit déjeuner 12€ HT

(vaisselle inclus, hors vin)

1 serveur pour 40 pers 100€ HT vacation de 4h (Heure suppl.25€)

Composition:

Boisson:

Café thé Lait au Chocolat

Jus d'orange frais

Les produits laitiers:

Beurre Lait

Les gourmandises:

Minis Viennoiseries Pains aux céréales

Brioche Crêpes

Baguettes

Sucre en morceaux

Les céréales:

Céréales choco,

Céréales miel

A tartiner:

Confiture fraise Confiture abricot

Nutella



Brunch 35€ HT

(Vaisselle inclus, hors vin)

1 serveur pour 40 pers 150€ HT vacation de 6h (Heure suppl.25€)

Composition:

Jus de fruit

Eau plate et gazeuse

Boissons chaudes:

café, thé, chocolat chaud

Les accompagnement salés:

- Oeufs pochés et oeufs durs*
- Diverses salades composées*
- Charcuterie et viandes froides diverses*

Les accompagnement sucrés:

- Céréales - Salade de fruits frais*
- Viennoiseries*
- Tartines, biscottes accompagnées de Beurre,*
- pâte à tartiner et confiture -*
- Pain/baguette*

Laitages:

Lait, yaourts nature, fruit et chocolat



Buffet Froid 35€ HT

(Vaisselle inclus, hors vin)

1 serveur pour 40 pers 150€ HT vacation de 6h00 (Heure suppl.25€)

Jus de fruit, soda , eau plate et gazeuse

Composition:

Charcuterie

Mousseline de poissons

Pièce de boeuf marinée au caramel de soja finement tranchée

Volaille moelleuse marinée et grillée aux épices cajuns

Pavé de Saumon rôti au sel d'Apicius, pesto verde au basilic

Salade composées diverses

Fromage, mesclun

Royal praliné au chocolat, crème anglaise

Café, Thé à la menthe



Barbecue 35€ HT

(Vaisselle inclus, hors vin)

1 serveur pour 40 pers 150€ HT vacation de 6h (Heure suppl.25€)

Jus de fruit, soda , eau plate et gazeuse

Composition:

Salade de pâtes et pesto verde, vinaigrette balsamique

Salade de pommes de terre aux herbes fraîches

Salade de Carottes à l'orange

Salade de tomate mozzarella basilic

5 viandes:

Chipolatas, merguez, cuisse poulet aux épices cajun,

brochette de volaille marinée à l'orientale, hampe de boeuf

Fromage, mesclun

Tarte Tatin aux pommes, crème fraîche

Café, Thé à la menthe



Méchoui 38€ HT

(Vaisselle inclus, hors vin)

1 serveur pour 40 pers 150€ HT vacation de 6h (Heure suppl.25€)

Jus de fruit, soda , eau plate et gazeuse

Garnitures :

Gratin de pomme de terre sarladaise

Méli-Mélo de légumes de saison

Viande:

Agneau entier

Ou

Cochon de lait

Ou

Jambon rôti

Fromage, mesclun

Tarte citron meringuée

Café, Thé à la menthe



Tajine 38€ HT

(Vaisselle inclus, hors vin)

1 serveur pour 40 pers 150€ HT vacation de 6h (Heure suppl.25€)

Jus de fruit, soda , eau plate et gazeuse

Agneau pruneaux

Composition:

(Viande d'agneau, miel, oignons, ail, coriandre, gingembre poudre, cannelle, raz el hanout, amande)

Veau citron

Composition:

(Viande de veau, miel, oignons, ail, safran, cumin, 5 baies, raz el hanout, citrons confits)

Tajine de poulet aux abricots

Composition:

(viande poulet, oignons, safran, raz el hanout, amandes, abricots secs, coriandre)

Fromage, mesclun

Pâtisseries orientales, salade de fruits à la fleur d'oranger

Café, Thé à la menthe



Les Formules "Speciales Mariage"

(Inclus nappage/serviettes blanches, vaisselle)

1 serveur pour 40 pers 150€ HT vacation jusqu'à minuit (Heure suppl.25€)

Jus de fruit, soda , eau plate et gazeuse

Du vin d'honneur jusqu'au café tout inclus

Formule 72€/pers HT

Vin d'honneur 8 pièces/pers /

Entrée / Plat / Fromage / Dessert / Café

Vin d'honneur 8 pièces:

Tomate cerise caramélisée,

Bille de foie gras sur pain d'épices et chutney de fruit exotique

Toasté jambon de parme mozarella et pesto vert,

Navettes 4 parfums (tartare, saumon, crabe, foie gras)

Wraps 4 parfums (provençale, crustacé, saumon , magret)

Brochette de volaille au saveur d'asie et graine de sésame,

Tonnelet de radis daïkon et mousse d'oeufs de saumon,

Cassolette de Rouleau de printemps gambas roties, julienne de légumes



Entrées Froides:

Gâteau de tourteaux à la coriandre fraîche, brunoise de tomates, gelée de balsamique blanc

Crème homardine et ses ravioles en Papaye Géante

Mille feuille de foie gras et fonds d'artichauts, confiture de griotte et magret fumé

Carpaccio de thon rôti au poivre de séchouan, mesclun d'herbes fraîches à l'huile de noisette

Salade de gambas, copeaux de foie gras et rose de saumon marinée



Mille feuille de foie gras artichaut

Entrées Chaudes:

Filet de bar rôti sur sa peau, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes

Pastilla croustillante de thon, concassé de tomates, olives et mozzarella, sauce vierge et carpaccio de fenouil

Tartelette de noix de Saint Jacques sur fondue de poireaux, mousse tiède de concombre et caramel de romarin

Viandes :

Duo de carré d'agneau roti et souris confit au vin jaune, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

Canette au deux cuisson, tarte fine de risotto aux girolles et cèpes

Filet de boeuf en croute d'amande et truffes, échalote confite et pomme ratte au lard

Mignon de veau aux morilles, rosti de pomme de terre et poireaux



Fromages:

Assortiment de Brie (Meaux/Melun/Nangis)

Assortiment de fromages AOC (Saint Maure/Brie/Comté)

Fromage chaud (croustillant de Chaource aux pommes et fines herbes)

Desserts :

Pièce Montée de choux + 2 entremet au choix

Wedding cake + 2 entremet au choix

Pièce Montée de macarons + 2 entremet au choix

Cascade d'entremets divers parfums

Café

Pyramide de coupe à champagne

(champagne non fourni)



Les Formules "Speciales Mariage"

(Inclus nappage/serviettes blanches, vaisselle)

1 serveur pour 40 pers 150€ HT vacation Jusqu'à minuit (Heure suppl.25€)

Jus de fruit, soda , eau plate et gazeuse

Du vin d'honneur jusqu'au café tout inclus

Formule 83€/persHT

Vin d'honneur 8 pièces/pers avec **animation culinaire***/

Entrée / Plat / Fromage / Dessert / Café

Vin d'honneur 8 pièces:

Tomate cerise caramélisée,

Bille de foie gras sur pain d'épices et chutney de fruit exotique

Toasté jambon de parme mozarella et pesto vert,

Navettes 4 parfums (tartare, saumon, crabe, foie gras)

Wraps 4 parfums (provençale, crustacé, saumon , magret)

Brochette de volaille au saveur d'asie et graine de sésame,

Tonnelet de radis daïkon et mousse d'oeufs de saumon,

Cassolette de Rouleau de printemps gambas roties, julienne de légumes



***Animation culinaire:**

Gambas flanbées sur risotto+ carpaccio de saint Jacques et Saumon + découpe de terrine de canard au foie gras

Entrées Froides:

Gâteau de tourteaux à la coriandre fraîche, brunoise de tomates, gelée de balsamique blanc

Crème homardine et ses ravioles en Papaye Géante

Mille feuille de foie gras et fonds d'artichauts, confiture de griotte et magret fumé

Carpaccio de thon rôti au poivre de séchouan, mesclun d'herbes fraîches à l'huile de noisette

Salade de gambas, copeaux de foie gras et rose de saumon marinée

Entrées Chaudes:

Filet de bar rôti sur sa peau, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes

Pastilla croustillante de thon, concassé de tomates, olives et mozzarella, sauce vierge et carpaccio de fenouil

Tartelette de noix de Saint Jacques sur fondue de poireaux, mousse tiède de concombre et caramel de romarin

Viandes :

Duo de carré d'agneau roti et souris confit au vin jaune, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

Canette au deux cuisson, tarte fine de risotto aux girolles et cèpes

Filet de boeuf en croute d'amande et truffes, échalote confite et pomme ratte au lard

Mignon de veau aux morilles, rosti de pomme de terre et poireaux



Fromages:

Assortiment de Brie (Meaux/Melun/Nangis)

Assortiment de fromages AOC (Saint Maure/Brie/Comté)

Fromage chaud (croustillant de Chaource aux pommes et fines herbes)

Desserts :

Pièce Montée de choux + 2 entremet au choix

Wedding cake + 2 entremet au choix

Pièce Montée de macarons + 2 entremet au choix

Cascade d'entremets divers parfums

Café

Pyramide de coupe à champagne (champagne non fourni)

