



MERCURE 2002 ET 2014

Le Relais Gourmand vous propose des formules de buffets et banquets qui peuvent convenir nous l'espérons au plus grand nombre de nos clients néanmoins sachez que nous sommes à votre écoute pour réaliser des formules personnalisées.

Nous vous demandons également de prévoir le plus tôt possible les prestations dont vous avez besoin. Ceci afin de faciliter notre travail et de pouvoir répondre à votre attente. Nous ne prendrons que les commandes que nous sommes sur de réaliser dans les meilleures conditions possibles.

Nous demanderons un acompte de 10 % pour toutes commandes de cocktail, buffet, menu.

Buffet campagnard

10 euros par personne minimum 10 personnes

- 🍷 Pâté de campagne
- 🍷 Jambon d'Aoste
- 🍷 Poulet rôti
- 🍷 Rôti de bœuf
- 🍷 Rosette
- 🍷 Roulade nature
- 🍷 Carottes râpées
- 🍷 Betteraves rouges
- 🍷 Salade de pommes de terre vinaigrette
- 🍷 Macédoine d légumes
- 🍷 Mayonnaise, sauce cocktail, cornichons

Buffet flamand

14,00 Euros par personne (12€00 sans fromage)

Minimum 10 personnes

- 🍷 Rôti de porc du haut Pays
- 🍷 Poulet rôti
- 🍷 Terrine à la bière des Trois Monts
- 🍷 Jambon des Ardennes
- 🍷 Potchevleisch
- 🍷 Rôti de bœuf
- 🍷 ½ tomates aux crevettes grises
- 🍷 Salade de rattes aux fines herbes
- 🍷 Macédoine de légumes
- 🍷 Carottes râpées
- 🍷 Salade de lingots du Nord
- 🍷 Salade d'endives aux pommes
- 🍷 Mayonnaise, sauce cocktail, cornichons

Plateau de fromages

Buffet Gourmand

21 Euros avec entrée 17 Euros sans entrée
Entrée au choix (dressée sur assiette)

Entrée au choix:

Salade de chèvre en cheveux d'anges, magret fumé, tomates confites et cerise, vinaigrette balsamique

ou

Darne de saumon en belle vue (œufs dur, tomate, concombre, salade, sauce cocktail)

Buffet :

Poissons,

🍷 Verrine de salade de crabe aux minis poivrons

🍷 Carpaccio de saumon

🍷 Terrine de merlan et son cœur de saumon à l'aneth

Viande,

🍷 rôti de bœuf en effiloché et crème de balsamique

🍷 jambon de Bayonne

🍷 Brochettes de dinde aigre douce

🍷 rôti de porc et son tartare d'ananas et de mangues

Crudités :

🍷 salade Al pesto

🍷 salade de tomates et mozzarella au basilic

🍷 carottes râpées

🍷 salade de perles marines

🍷 salade de haricots verts et tomates cerise

Plateau de fromages Roncquois

Buffet des gourmets

25 Euros avec entrée, 20,50 Euros sans entrée

Entrée au choix:

Pannequet de saumon fumé et mousseline de tourteau sauce mayonnaise, mesclun de jeunes pousses

Ou

Langue Lucullus au foie gras, confit d'oignons

Buffet :

Poissons,

🍷 brochettes de saint jacques et crevettes au curry

🍷 Verrines de thon à la provençal

🍷 Terrines de merlan et son cœur de saumon à l'aneth

Viande,

🍷 Carpaccio de bœuf au parmesan et tomates confites

🍷 Jambon grillé à la martiniquaise

🍷 Chaud-froid de volaille Landaise au foie gras

🍷 Jambon d'aoste

Crudités et salades

🍷 Salade de perles marines

🍷 Salade de tomates et mozzarella

🍷 Salade grecque à la féta

🍷 Carottes râpées

🍷 Salade coleslow

Plateau de fromages Roncquois

Les Délices de Gargantua

35 Euros avec entrée, 27 Euros sans entrée

Entrée :

Assiette de foie gras de canard maison, gelée au Sauternes et sa brioche aux raisins

Ou

Salade de homard et tagliatelles de légumes à l'orange

Buffet :

Poissons,

🍷 ½ tomates aux crevettes grises

🍷 Brochette de crevettes et tomates confites

🍷 Terrine de merlan et son cœur de saumon à l'aneth

Viande,

🍷 Faux filet rôti

🍷 gigot d'agneau rôti aux tomates confites

🍷 Chaud froid de canard à l'orange et au foie gras

🍷 millefeuille de jambon de parme et copeaux de parmesan

Salades et crudités

🍷 Salade de choux fleur mimosa

🍷 Salade de perles marines

🍷 Salades de l'Adour aux gésiers de canard confits

🍷 Salade grecque à la féta

🍷 Salade coleslow

Plateau de fromages Roncquois

Menu plaisir

19€95 par personne **minimum 4 personnes**

🔪 Pannequet de saumon fumé et mousseline de tourteau sauce mayonnaise, mesclun de jeunes pousses

ou

🔪 Salade de chèvre croustillant en cheveux d'ange, magret fumé, tomates confites et vinaigrette à l'échalote



🔪 Suprême de poulet à la crème de porto, purée de pomme de terre à l'ancienne, fagot de haricots verts

Ou

🔪 Pavé de saumon au champagne et petit légume, purée à l'ancienne

Plateau de fromages de Roncq

Menu douceur de vivre

22€95 par personne **minimum 4 personnes**

🔪 cassolette de Saint-Jacques nantaise

Ou

🔪 Pannequet de saumon aux parfums exotiques et mesclun aux fruits de la passion



🔪 Grenadin de veau en blanquette de morilles, pommes de terre farcies, sauté de crosnes et de fèves

Ou

🔪 pavé d'omble chevalier au beurre blanc, julienne de légumes, riz basmati et vénéré

Plateau de fromages Roncquois

Menu vibration

27€50 par personne **minimum 4 personnes**

🔪 Timbale de ris de veau aux morilles

Et/ou

🔪 Assiette de foie gras de canard, gelée au Sauternes, toast brioché



🔪 Ris de veau braisé aux cèpes, gratin dauphinois, fagot d'asperges vertes

Ou

🔪 filet de turbot au coulis de langoustines, fagots d'asperges vertes, rizotto forestier

Plateau de fromages de Roncq

Cocktail de vin d'honneur

Pain surprise scandinave et campagnard

2 sandwiches par personne

Navettes garnies 1 navette par personne

Canapés 1 par personne

Cuillères chinoise (salade de perles marine et saumon fumé) 1 par personne

Biscuit de parmesan, jambon de Parme et tomates confites 1 par personne

Mignardises sucrées 2 par personne

5€80 par personne avec décor personnalisé

Pains surprises

🍷 Campagnard (filet américain, jambon, rosette, fromage)

26€00 les 60 sandwiches

🍷 Scandinave (crabe, thon, saumon fumé)

31€00 les 60 sandwiches

🍷 Le pain fraîcheur : jambon blanc, salade, tomate/ jambon de Parme, tomates confites / saumon fumé, salade 31€00 les 60 sandwichs

🍷 Gourmand (foie gras, jambon de Bayonne, saumon fumé)

39€00 les 60 sandwiches

Canapés 0€90 pièce

🍷 Tomate et œuf

🍷 Saumon fumé

🍷 Roquefort

🍷 Œufs de lumps

🍷 Jambon/fromage

Petits fours chauds 0€90 pièce

🍷 Saucisse au lard

🍷 Quiche lorraine

🍷 Pizza

🍷 Mini bouchée à la reine

🍷 Gougères au fromage de Roncq

Navettes garnies 0€90 pièce

🍷 Crabe

🍷 Rosette

🍷 Jambon

🍷 Fromage

🍷 Mousse de foie

Cuillère chinoise 1€30 pièces

🍷 Salade de perles marines et saumon fumé

🍷 Mirepoix de tomates au balsamique, jambon de Parme, parmesan et croutons

🍷 Tartare de concombre, crevettes grises et tomates cerise

Les verrines 1€80 pièces

Verrine de tartare de concombre, chair de crabe et gambas à l'aneth

Verrine de crème lisse de foie gras, pain d'épices grillé et chutney de figues

Verrine de brunoise de courgette et tomates confites, magret fumé et croûtons

Entrées froides

- 🍷 Pannequet de saumon fumé et mousseline de tourteau comme une mayonnaise, mesclun de jeunes pousses **6€40**
- 🍷 Salade de chèvre croustillant en cheveux d'ange, magret fumé, tomates confites et vinaigrette à l'échalote **6€40**
- 🍷 Flan et têtes d'asperges vertes, œufs pochés, vinaigrette pistache **5€20**
- 🍷 Assiette de foie gras de canard, gelée au Sauternes, toast brioché **9€95**
- 🍷 Assiette de jambon de Bayonne et billes de melon **5€40**

Entrées chaudes

- 🍷 Feuilleté ris de veau et champignons sauvages **5€20**
- 🍷 Feuilleté de volaille à l'ancienne **3€95**
- 🍷 Cassolette d'escargot au coulis de cèpes **6€80**
- 🍷 Cassolette de St Jacques Nantaise **6€40**
- 🍷 cassolette de Saint-Jacques et crevettes au Noilly **6€95**
- 🍷 Escargot à la bourguignonne la douzaine **6€20**
- 🍷 Timbale de ris de veau aux morilles **10€60**

Plats chauds

- 🍷 Suprême de poulet à la crème de porto, purée de pomme de terre à l'ancienne, fagot de haricots verts **11€95**
- 🍷 grenadin de veau en blanquette de morilles, pommes de terre farcies, sauté de crosnes et de fèves **13€95**
- 🍷 Roulade de dinde au jambon de Bayonne et tomates confites, tomates provençales, polenta à la soubressade **14€85**
- 🍷 Caille farcie aux girolles, petits pois à la française, blinis de pomme de terre **13€25**
- 🍷 Ris de veau braisé aux cèpes, gratin dauphinois, fagot d'asperges vertes **16€90**
- 🍷 Pavé de saumon au champagne et petit légume, purée à l'ancienne **11€95**
- 🍷 pavé de merlu breton et saumon fumé à la crème, légumes sautés à l'ail, ris basmati **12€80**
- 🍷 filet de turbot au coulis de langoustines, fagots d'asperges vertes, rizotto forestier **16€90**
- 🍷 pavé d'omble chevalier au beurre blanc, julienne de légumes, riz basmati et vénéré **13€ 95**

Cocktail dînatoire saveur

1^{ère} formule de 15 pièces - Minimum 15 personnes

30 sandwichs de pain surprise campagnard
30 sandwichs de pain surprise scandinave
15 canapés
15 minis faluches au crabe
15 briochettes aux rillettes d'oie
15 biscuits au parmesan, jambon de Parme et tomates confite
15 cuillères chinoises de perles marines et saumon fumé
15 Verrines de tartare de concombre, chair de crabe et crevettes à l'aneth
15 toasts grillés au foie gras
10 brochettes de crevettes marinées à la mexicaine
15 cannelés bordelais
15 chouquettes à la crème
15 verrines de mousseline de gianduja et perles croustillantes
17€65 par personne avec décoration du buffet (nappe, serviettes en papier, présentoir polystyrène, bouquet de fleur)

Cocktail dînatoire élégance

18 pièces par personne Minimum 15 personnes

15 sandwichs de pain surprise campagnard
30 sandwichs de pain surprise scandinave
15 canapés
15 minis faluches au crabe
15 briochettes aux rillettes d'oie
15 toasts au foie gras et chutney de figues
15 biscuits, gambas et tomates confites
15 biscuits au parmesan, jambon de Parme et tomates confites
15 cuillères chinoises de perles marines et saumon fumé
15 Verrines de tartare de concombre, chair de crabe et gambas à l'aneth
15 verrines périgourdines
10 brochettes de crevettes marinées à la mexicaine
15 fraîcheurs de saumon sur un biscuit croustillant aux céréales
15 cannelés bordelais
15 tartelettes aux fruits frais
15 chocos trésor
15 verrines de mousseline de gianduja et perles croustillantes
19€50 par personne avec décoration du buffet (nappe, serviettes en papier, présentoir polystyrène, bouquets de fleurs)

Cocktail dînatoire prestige

Minimum 10 personnes

22€95 par personne

10 pièces froides

5 pièces chaudes

5 sucrées

10 toasts grillés au foie gras et chutney de figues

10 biscuits de parmesan, jambon de Parme et tomates confites

15 fraîcheurs de saumon sur un biscuit croustillant aux céréales

10 briochettes aux rillettes d'oie

10 briochettes au saumon fumé

10 Cuillères chinoises nordiques

10 minis faluches au crabe

10 cuillères chinoises de salade de perles marines et saumon fumé

10 verrines périgourdines

10 minis sandwiches fraîcheur

10 brochettes yakitori de poulet

10 caquelons de Saint-Jacques à la Flamande

10 minis quiches

10 minis moelleux au maroilles

10 caquelons de ris de veau aux cèpes

10 cuillères chinoise de mousseline guyanduja et perles chocolat croustillant

10 verrines de mousseline de mascarpone aux fruits frais

20 mignardises sucrées

Dressé sur plat et assiette avec présentoir et décoration florale

Aucun changement possible sur la composition du cocktail

Menu enfant 6€50

☞ Crêpe au jambon ou jambon Belle vue

☞ Cordon bleu, gratin dauphinois