



FRANÇAIS | ENGLISH

INTRODUCTION

Quels que soient l'envergure ou le thème de votre réunion, nous puisons dans notre savoir-faire culinaire considérable pour confectionner des déjeuners, des pauses café et des dîners authentiques et sans prétentions.

Ainsi, nos plats d'Origines Locales proposent des recettes provinciales bien typiques qui s'inspirent du lieu de destination et sont composées à partir de quelques-uns des ingrédients saisonniers les plus délicats de la région.

Notre Cuisine du Monde, quant à elle, s'appuie sur notre savoir-faire mondial et l'expérience de nos cuisiniers pour offrir toute une variété de plats classiques et contemporains originaires des quatre coins de la planète et préparés à l'authentique.

Tous nos menus sont, autant que possible, élaborés à base d'ingrédients d'origine locale, qui mettent l'accent sur des produits frais et naturels. Il vous suffit de cliquer sur le style de menu que vous souhaitez dans la barre de navigation ci-dessous pour obtenir les options disponibles, ou sinon notre équipe de chefs cuisiniers se fera un plaisir de travailler avec vous pour créer votre propre menu Insider qui garantira une expérience véritablement mémorable.

LÉGENDE



Origines Locales

Des recettes provinciales bien typiques qui s'inspirent du lieu de destination et sont composées à partir de quelques-uns des ingrédients saisonniers les plus délicats de la région.



Cuisine du Monde

Des plats classiques et contemporains originaires des quatre coins de la planète et qui puisent dans notre savoir-faire mondial.



Léger



Végétarien



L'EXPRESS

(Servi à table)

Café, thé, infusions

Lait entier et écrémé

✔ Jus de fruits frais

Viennoiseries

Beurre, miel, Nutella

BUFFET CONTINENTAL

Le petit déjeuner Express agrémenté de :

Assortiment de pains de mie

Pain baguette

Charcuterie

Poissons fumés

Variété de fromages

✂ Fruits frais tranchés

Fruits secs

Yaourts



BUFFET COMPLET

Le petit déjeuner continental agrémenté de :

Pommes de Terre

✓ Variété de légumes

✓ Œufs minutes, œufs durs, œufs brouillés

Omelettes

Saucisses

Bacon

Tomates grillées

Pancakes

Section japonaise :

Miso soup

Riz

Poisson séché

Algues et feuilles de Nori



BRUNCH TAHITIEN

Le buffet petit déjeuner complet agrémenté de spécialités tahitiennes :

Firi Firi

Pain coco

Poisson cru au lait de coco et poisson cru et mitihue

Plateau de fromage et charcuterie

Huîtres, salades...

Plats variés: calamars à l'andalouse, riz, surimi...

Pua'a roti, pieds de porcs panés, poe, poe ape, pahua cary...



PAUSE PARISIENNE

Café, décaféiné, chocolat, thé, infusions

Lait entier et écrémé

✧ Jus de fruits frais

Confitures de fruits

PAUSE BEACHCOMBER

Café, décaféiné, chocolat, thé, infusions

Lait entier et écrémé

✧ Jus de fruits frais

Viennoiseries



PAUSE LOCALE

Café, décaféiné, chocolat, thé, infusions

Lait entier et écrémé

Pain Coco

Brochettes de fruits

Jus de fruits

Viennoiseries



DÉJEUNERS

MENU 1

- ✓ Salade exotique aux crevettes et pamplemousse
- ✓ Espadon grillé, rougaille de tomate, riz à la mangue
- Dôme fraise, fromage blanc passion

MENU 2

- ✓ Croustillant de fromage de chèvre frais et tomates confites
- ✓ Filet de perroquet à la plancha, sauce vierge orange basilic
- Feuillantine au chocolat

I de 2 ►



DÉJEUNERS

MENU 3

Carpaccio de thon au pistou, et parmesan

Emincé de faux filet, sauce aux 2 poivres, séchuan et vert

Pyramide coco, coulis passion

MENU 4

- ✔ Poisson cru tahitien
- ✔ Poulet fafa
- ✂ Assiette de fruits et sorbet



MENUS DÉJEUNERS GASTRONOMIQUES

ENTREES

- ✔ Carpaccio de thon aux essences de citrons confits
- Carpaccio de bœuf à la mangue et huile de sésame
- Tartare de thon à la papaye et à la vanille et purée de persil

PLATS CHAUDS

- Suprême de volaille, sauce Salsa
- ✂ Lotte simplement poilée et sa purée de coriandre
- ✔ Filet de bœuf Satay et son huile pimentée

DESSERTS

- ✔ Macaron Bounty, sorbet coco
- Dôme de chocolat caramel au beurre salé
- Bûchette coco, purée de mangue à la menthe

DINNERS

MENU 1

- ✔ Duo de Tartare et Carpaccio de Thon
Filet de bœuf aux échalotes croustillantes, servi avec sa sauce bordelaise
Variation de crème Brûlée
Café ou thé et mignardises

MENU 2

- ✂ Assiette gourmande de la mer (langouste, bouquet de crevettes, sashimi de thon, tartare de thon, saumon fumé)
- ✂ Escalope de saumon tropical sur une mini ratatouille et salade d'herbes

OU

- Cœur de faux filet, servi avec sa sauce bordelaise
Macaron Bounty et sorbet coco
Café ou thé et mignardises



MENUS DINNERS GASTRONOMIQUES

Capuccino de langouste au cognac et paprika doux

Sorbet citron et vodka

Dos de saumon rôti et sa sauce au basilic

Tarte tatin ananas et glace vanille

Café ou thé et mignardises



SOIRÉE MERVEILLEUSE

LES SALADES

Moules marinées salsa exotique, taboulé noix de coco et fruits secs, langoustes froides

Salade de boeuf aux cacahuètes

Salade de poulet aigre douce à l'ananas

✧ Crudités

Salade césar

Salade d'asperges et copeaux de jambon cru

LE BUFFET DE L'OCÉAN

Langoustes, Crevettes roses de Nouméa, Sashimi

Mi-cuit de thon, Sushi

Huîtres

✔ Poisson cru à la Tahitienne, Poisson cru à la Chinoise

Rouleaux de printemps au saumon mariné

Céviché de thon au wakamé

I de 2 ►

SOIRÉE MERVEILLEUSE

LES PLATS CHAUDS

Canard laqué à la découpe

Pavé de saumon sauce citrus

✓ Calamars à l'andalouse, Mahi Mahi marinade de tomates,

Tortillas d'agneau sauce raita

Soupe chinoise

Wok au boeuf et poulet

LES GARNITURES

Gratin de choufoute

Riz cochinchinois

Poêlée de légumes

Riz blanc

LES DESSERTS

Assortiment de pâtisseries

Éclairs aux deux chocolats, tartelettes variées (mangues, ananas, fruits rouges, bananes)

Balaina

Entremet chocolat pistache

Opéra, tiramisu

Entremet noix de coco mangue

Eerrines variées (chocolat, café, pistache, vanille de Tahiti)

Macaron

Amaretti à la pistache

Tartes variées

Entremet chocolat pistache

Entremet mousse fromage blanc citron et fruits rouges

SOIRÉE BOUNTY



LES BUFFET FROID

Poisson cru Tahitien
Salade mangue et crevettes
Salade de Thon confit et banane Fei
Pua rôti patate douce, uru au bacon
Salade Hawaïenne
Poisson cru Hawaïen
Salade de poulet exotique
Céviché de thon
Salade poulet, riz frit ananas et chorizo
Moules au curry et fruits frais
Taboulé à l'orange et fruits de mer

LES PLATS CHAUDS

Poulet fafa
Pua chou
Langoustes gratinées
Porcelet à la découpe, soupe de potiron
Crevettes au curry
Roulé de perroquet mousse de saumon

LES DESSERTS

Entremets, tartes, verrines & fruits frais découpés
Poe banane, poe papaye

SOIRÉE DE GALA

LE BUFFET FROID

Salade de moules marinées tropicale

Salade de patate douce fruits secs et pua rôti « maison »

Salade de fromage de chèvre, pastèque, tomate à la menthe fraîche

Salade gourmande (magrets fumés, gésiers, pomme de terre, brisure de framboise, vinaigre de xérès)

Salade César et ses garnitures

LE BUFFET CHAUD

Soupe Chinoise aux fruits de mer

Bœuf « saté »

Saumon des dieux grillé, émulsion citronnelle et thé vert

✓ Mahi-Mahi vapeur, velouté de moule, pomme de terre et poireaux

Tajine d'agneau aux pruneaux et abricots secs

Ballottine de pintade aux pleurotes

LA MER

Langoustes,

Mi-cuit de thon aux épices et chutney de fruits

Sashimi de thon

✓ Poisson cru à la Tahitienne et lait de coco

Poisson cru à la chinoise

Huîtres

Crevettes de Nouméa

Saumon fumé, espadon fumé

🌐 Assortiment de sushis, maki, nigiri



SOIRÉE DE GALA

LES GARNITURES

Riz cochinchinois

✓ Légumes verts au pistou

Gratin de Patate Douce

Riz blanc

LES DESSERTS

Fruits découpés

Salade de fruits et entremets, tartes



SUGGESTIONS CANAPÉS SALÉS

Filet de bœuf mariné aux tomates séchées et curry rouge

Foie gras poêlé aux mangues sur pain grillé

Wraps d'effiloché de langouste aux épices douces

Pancake, saumon mariné, crème légère concombre et fromage blanc acidulé

Mi-cuit de thon aux épices

Ballotins de mignon de porc à la confiture d'oignons rouges

SUGGESTIONS CANAPÉS CHAUDS

Bouchée Saumon champignons et épinards
Crumble de st jacques
Mini tortillas de bœuf et poivrons grillés
Tartines pomme de terre et bleu d'auvergne et noix
Mini pizza reine et dés d'ananas
Mini quiche traditionnelle
Mini panini mozzarella tomates et jambon
Mini flamiche au chorizo
Nems et sauces chinoise, salade et menthe fraîche
Beignets de Crevette
Samossa aux légumes et curry
Tartine d'agneau confit au massala

SUGGESTIONS CANAPÉS SUCRÉS

LES DOUCEURS SUCRÉS CLASSIQUES

Mini brownies et sauce vanille, macaron à la framboise sauce chocolat
Sucette de banane et mousse noix de coco
Florentin au chocolat sur un coulis aux fruits rouges

LES CANAPÉS SUCRÉS « PRESTIGE »

Les Canapés Sucrés Classiques
Mousse mangue, mousse passion
Crémeux chocolat et framboise, Crémeux chocolat noir
Fruits frais découpés

COCKTAIL HIBISCUS

CANAPÉS

Magret fumé, et œuf de caille

✂ Soupe froide de melon et pastèque

Roulé de poisson fumé et mousse de saumon

Saumon mariné gravlax et crème légère,

Tartines de fromage moelleux et jambon cru séché

SPÉCIALITÉS CHAUDES

Mini quiches traditionnelles

Mini pizza napolitaine et chorizo

Petites brochettes d'agneaux aux senteurs orientales

Les 'Fritures asiatiques' nems, bouchons samossas aux fruits de mer

Leurs sauces 2 sauces chinoises (brune et blanche) salade et menthe fraîche

Beignets de crevette

PÂTISSERIES

Assortiment 4 pièces sucrées, petite brochettes de fruits frais

15 PIÈCES




COCKTAIL OISEAU DU PARADIS

COLD CANAPÉS

Petite brochette de crevettes sautées au cumin

Magrets de canard mariné, sauce prune


Pastèque fraîche et jambon cru

-  Tartines de bleu d'Auvergne et bacon fumé
-  Poisson Cru à la Tahitienne au lait de coco
-  Poisson Cru à la Chinoise

LES PIÈCES CHAUDES

Bouchée au Saumon, champignons et épinards

Gougeonettes de blanc de volaille à l'indienne

-  Les fritures asiatiques aux fruits de mer, Nems, Bouchon Chinois, et Samossas, Leurs 2 sauces, salade et menthe fraîche
- Beignet de crevette

LES GRILLADES

Brochettes de poulet marinées au citron vert

Brochettes de bœuf marinées piment doux, ail et gingembre

PÂTISSERIE

3 pièces sucrées, et fruits frais coupés

18 PIÈCES

COCKTAIL GARDEN PARTY

PIÈCES FROIDES

Brochettes de crevettes au cumin

Roulé d'espadon fumé et mousse de saumon aux herbes

Duo de pastèque fraîche et jambon cru séché

Tartines de bleu d'auvergne bacon et noix gratinées

Goujonettes de blanc de volaille à l'indienne

Brochettes de mi cuit de thons marinés au sésame

PIÈCES FROIDES (LA MER)

Mi cuit de thon aux épices

✓ Poisson cru Tahitien, au lait de coco

✓ Poisson cru à la chinoise

Mini sashimi de Thon

PIÈCES CHAUDES

Bouchées saumon, champignons, épinards

Feuilletés roulés jambon fumé, emmental

Pruneaux au lard fumé

Brochettes d'agneaux aux épices orientales

Brochettes de bœuf et tomates séchées, marinées

PÂTISSERIE

4 pièces sucrées, et fruits frais coupés

20 PIÈCES

VINS

VINS BLANCS

2008 Riesling, Lorentz, Alsace

2008 Chablis, « Château de Maligny », Bourgogne

2009 Saint Clair, Sauvignon, Nouvelle-Zélande

VINS ROSES

2008 Listel, « Gris de Gris », Domaine de Jarras

2008 Robert Mondavi, Woodbridge, Californie

VINS ROUGES

2008/2007 Château Timberlay, Bordelais

2005/2004 Clos des Menuts, Saint-Emillion

2008 Los Blodos, Cabernet Sauvignon, Chili

2008 Kaiken, Malbec, Argentine

1997 Château Lascombe, Margaux Grand Cru



CHAMPAGNES

Bouzy Brut

Veuve Clicquot Rosé

Taittinger

Möet & Chandon Brut

Möet & Chandon Cuvée Dom Pérignon

Laurent Perrier Brut

INTRODUCTION

Whatever the scale or theme of your meeting, we use our considerable culinary know-how to create authentic, unpretentious lunches, coffee breaks and dinners.

Our Local Origins dishes, for instance, offer signature and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

Whereas our World Kitchen recipes leverage our global know-how by drawing on the experience of our chefs to offer a collection of authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world.

For all of our menus, we source ingredients locally where possible, with the emphasis on fresh and natural produce.

Simply click on the style of menu you require from the bottom navigation bar to view the options available, alternatively our team of Chefs would be pleased to work with you to create your very own Insider menu to ensure a truly memorable experience.

KEY



Local Origins

Signature dishes and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.



World Kitchen

Authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world that leverage our global know-how.



Light



Vegetarian



EXPRESS

(Served at the table)

Coffee

Tea

Decaffeinated coffee

✔ Fruit juice

Pastries and Danish

Butter, honey, Nutella

CONTINENTAL BUFFET

Express breakfast supplemented with:

Selection of sliced white bread

Baguettes

Delicatessen

Smoked fish

Selection of cheese

✂ Sliced fresh fruit

Dried fruit

Yogurt



COMPLETE BUFFET

Continental buffet supplemented with:

Potatoes

✓ Selection of vegetables

✓ Boiled eggs, hard boiled eggs, scrambled eggs

Omelettes

Sausages

Bacon

Roasted tomatoes

Pancakes

Japanese selection:

Miso soup

Rice

Dried fish

Seaweeds and nori leaves



TAHITIAN BRUNCH

Complete buffet breakfast supplemented with Tahitian specialties:

Firi Firi

Coconut bread

Cheese and charcuterie plate

Oysters

Lagoon fish

Marinated fish and cucumber with coconut milk

Pahua cary, Poe ape, Poe, Roasted “pua’a”

Breaded pigs feet



PARISIENNE

Coffee

Tea

Hot chocolate

✧ Fruit juice

Jam

BEACHCOMBER

Coffee

Tea

Hot Chocolate

✧ Fruit juice

Pastries and Danish



LOCAL

Coffee

Tea

Hot chocolate

Coconut bread

Fruit skewers

 Fruit juices

Pastries



LUNCH

MENU 1

- ✔ Exotic salad with shrimps and grapefruit
- ✔ Grilled swordfish, spicy tomato “rougail” and mango rice
- Strawberry dome, fresh cheese with passion fruit

MENU 2

- ✔ Crusty pastry filled with goat cheese and sundried tomatoes
- ✔ Gilled parrot fillet, olive oil sauce with orange and basil
- Chocolate “feuillantine”

1 of 2 ►



LUNCH

MENU 3

Tuna carpaccio with pesto and Parmesan

Sirloin steak with a two pepper sauce (sechuan and green pepper)

Coco pyramid, passion fruit coulis

MENU 4

- ✔ Tahitian marinated raw fish and cucumber salad with coconut milk
- ✔ Fafa chicken
- ✂ Fresh fruit plate and sherbet



GASTRONOMIC LUNCH MENU

STARTERS

- Tuna carpaccio with candied lemon flavours
- ✂ Beef carpaccio with mango and sesame oil
- ✔ Tuna tartar with papaya and vanilla flavour, mashed parsley

HOT DISHES

- Poultry breast and salsa sauce
- Fried monkfish and mashed coriander
- Satay beef tenderloin and spicy oil

DESSERTS

- ✔ Bounty macaroon and coconut sherbet
- Chocolate dome with salted butter fudge
- Coconut “bûchette” with mint mashed mango

DINNER

MENU 1

- ✔ Duo of tuna tartar and carpaccio
- Beef tenderloin with crispy shallots and red wine sauce
- Crème-brûlée variation

MENU 2

- ✂ Seafood assortment platter (lobster, shrimps, red tuna sashimi, tuna tartar, smoked salmon)
- ✂ Grilled tropical salmon on a bed of ratatouille and herb salad

OR

- Eye of sirloin steak with red wine sauce
- Bounty macaroon and coconut sherbet
- Coffee or tea with pastries



GASTRONOMIC DINNER MENU

Foie gras and stewed mango

Lobster cappuccino with Cognac and light paprika

Lime sherbet and vodka

Roasted salmon with basil sauce

✓ Pineapple tart with vanilla ice cream

Coffee or tea and pastries



SOIRÉE MERVEILLEUSE

SALAD BAR

Mussels marinated in an exotic sauce
Coco and dry fruits Tabbouleh
Cold lobster
Peanut beef salad
Chicken and pineapple sour salad
Raw vegetables
Caesar salad
Asparagus and fresh ham salad

OCEAN BUFFET

Lobster, prawn from Nouméa, sashimi
Half-baked tuna, sushi
Oysters
Tahitian marinated raw fish, Chinese raw fish
Marinated salmon spring rolls
Tuna céviché with wakamé

| of 2 ►

SOIRÉE MERVEILLEUSE

MAIN COURSES

Peking duck carved on request

Salmon fillet with citrus sauce

Andalusian squid

Mahi Mahi with a tomato marinade

Lamb tortillas with a raita sauce

Chinese soup

Beef and chicken wok

SIDE DISHES

Chouchoute gratin

Cochin Chinese rice

Mixed vegetables

White rices

SWEET COURSE

Pastry set

Chocolate éclair

Various tartlets (mango, pineapple, berries and banana)

Balaina

Chocolate and pistachio dessert

Opéra

Tiramisu

Coco and mango dessert

Various verrines (chocolate, coffee, pistachio, Tahitian vanilla)

Macarons

Pistachio amaretti

Various tarts

Chocolate and pistachio dessert

Lemon and berry white cream mousse

SOIRÉE BOUNTY



COLD STARTERS

Cesar salad and garnish
Marinated fish and cucumber in coconut milk
Mango and shrimps salad
Local banana and tuna
Tomato and sweet pepper tuna
Roasted pork with sweet potato, breadfruit with bacon
Hawaiian raw fish
Hawaiian salad
Exotic chicken salad
Marinated tuna
Rice salad with chicken and chorizo
Curry mussels, seafood semolina

MAIN COURSES

Chicken with local spinach and cream
Cabbage and pork
Gratinated spiny lobster
Piglet carved on request
Curry shrimps
Parrot fish rolls and salmon mousse

SWEET COURSES

Pastry assortment
Fresh fruits
Banana poe
Papaya poe

SOIRÉE DE GALA

COLD BUFFET

- ✂ Tropical salad with marinated mussels
Sweet potatoes, sundried fruits and “homemade”
roasted pork salad
- ✓ Goats cheese salad, watermelon and tomatoes with fresh mint
“Greedy” salad (smoked duck breast, gizzard, potatoes, pieces of
raspberry, Xeres dressing)
Caesar salad and garnish

HOT BUFFET

- ✓ Chinese seafood soup
Beef “saté”
Grilled salmon, citronella and mint tea emulsion
- ✂ Steamed mahi-mahi, creamy mussels soup, potatoes and leek
Lamb tajine with plum and sundried apricots
Guinea-fowl with pleurotes mushrooms

THE SEA

- Spiny lobster
- ✓ Seared rare tuna with spices and fruit chutney
Tuna sashimi
Marinated fish and cucumber salad with coconut milk
Marinated fish and turnip salad with coconut milk
Oysters
Shrimps of Noumea
Smoked salmon
Smoked swordfish
Sushi selection, maki, nigiri



SOIRÉE DE GALA

GARNISH

Fried rice

- ✓ Green vegetables with pesto
- Sweet potatoes “au gratin”
- Steamed rice

DESSERTS

Sliced fruits

- ✓ Fruits salad and banana poe, papaya poe, tarts



SALTED CANAPÉS SUGGESTIONS

- Marinated beef fillet with dried tomatoes and red curry
- Pan-fried foie gras with mango topped on grilled sliced bread
- Spiny lobster whapps with sweet spices
- Pancake, marinated salmon, light cream with cucumber and fresh cheese
- Seared rare tuna with spices
- Pork fillet with red onion jam

HOT CANAPÉS SUGGESTIONS

- Salmon, mushrooms and spinach
- Scallops crumble
- Small beef and grilled sweet pepper tortillas
- Potato, “Bleu d’auvergne” cheese and walnut topped on sliced bread
- Small “Reine” pizza with pineapple
- Traditional small quiche
- Small hot sandwich of mozzarella, tomato and ham
- Mini flamiche with chorizo
-  Fried spring roll and Chinese sauce, salad and fresh mint
- Shrimp fritter
- Vegetables and curry samosa
- Candied lamb with massala topped on sliced bread

SWEET CANAPÉS SUGGESTIONS

CLASSIC

- Mini brownies and vanilla sauce
- Raspberry macaroon with chocolate sauce
- Banana and coconut mousse lollipop
- Chocolate “florentin” topped on berry coulis

PRESTIGE

- Classic sweet canapés
- Mango mousse
- Passion fruit mousse
- Chocolate and raspberry cream, black chocolate cream
- Sliced fresh fruits

HIBISCUS COCKTAIL

CANAPÉS

Smoked duck breast and quail egg

✂ Melon and watermelon cold soup

Smoked fish roll with salmon mousse

Marinated gravlax salmon and light cream

Cheese and cured ham topped on sliced bread

HOT SPECIALITIES

Small traditional quiche

Small “napolitaine” pizzas with chorizo

Lamb skewer with Oriental flavours

“Asian fritters” fried spring roll, Chinese ravioli,
seafood samosas, salad and fresh mint

Shrimp fritter

PASTRIES

4 sweet pieces and fresh sliced fruits

15 PIECES




BIRD OF PARADISE COCKTAIL

COLD CANAPÉS

Small sautéed shrimp with cumin skewer

Marinated duck breast with plum


Fresh watermelon and raw ham

-  "Bleu d'auvergne" cheese and smoked bacon topped on sliced bread
-  Marinated fish and cucumber salad with coconut milk
-  Marinated fish and turnip salad with coconut milk

HOT CANAPÉS

Salmon, mushrooms and spinach

Fried poultry breast with Indian spices

-  "Asian fritters" fried spring roll, Chinese ravioli, seafood samosas, salad and fresh mint
- Shrimp fritter

THE GRILLS

Marinated chicken skewer with lime

Marinated beef skewer with sweet pepper, garlic and ginger

PASTRIES

3 sweet pieces and fresh sliced fruits

18 PIECES

GARDEN PARTY COCKTAIL

COLD PIECES

Shrimp skewer with cumin

Smoked swordfish roll with salmon mousse and fresh herbs

Fresh watermelon and dried ham

“Bleu d’auvergne” cheese with bacon and walnut topped
“au gratin” on sliced bread

Fried poultry breast with Indian spices

Seared rare tuna marinated with sesame

COLD CANAPÉS (SEA)

Seared rare tuna with spices

✓ Marinated fish and cucumber salad with coconut milk

✓ Marinated fish and turnip salad with coconut milk

Small tuna sashimi

HOT CANAPÉS

Salmon, mushrooms, spinach

Smoked ham roll with emmental

Prune with smoked bacon

Lamb skewer with Oriental flavours

Marinated beef skewer with sundried tomatoes

PASTRIES

4 sweet pieces and sliced fresh fruits

20 PIECES

WINES

WHITE WINE

2008 Riesling, Lorentz, Alsace

2008 Chablis, “Château de Maligny”, Bourgogne

2009 Saint Clair, Sauvignon, New Zealand

ROSÉ WINE

2008 Listel, “Gris de Gris”, Domaine de Jarras

2008 Robert Mondavi, Woodbridge, California

RED WINE

2008/2007 Château Timberlay, Bordelais

2005/2004 Clos des Menuts, Saint-Emillion

2008 Los Blodos, Cabernet Sauvignon, Chile

2008 Kaiken, Malbec, Argentina

1997 Château Lascombe, Margaux Grand Cru



CHAMPAGNES

Bouzy Brut

Veuve Clicquot Rosé

Taittinger

Moët & Chandon Brut

Moët & Chandon Cuvée Dom Pérignon

Laurent Perrier Brut