

VOTRE MARIAGE – AUTOMNE 2022

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

Imaginez déjà le jour de votre mariage
en découvrant nos suggestions de
Formules Apéritif et nos Menus de Noces
(personnalisables en fonction de vos envies
ou coutumes et religions).

**Envie de faire pétiller votre apéritif et d'accorder
parfaitement vos mets à de somptueux vins
pour ce jour si unique pour vous ?**

Contactez-nous pour connaître
nos propositions sur-mesure.



NOS PIÈCES COCKTAIL

FORMULE "DÉCOUVERTE" À 15.00€ P.P

5 Pièces selon l'inspiration du Chef

FORMULE "PLAISIR" À 24.00€ P.P

8 Pièces selon l'inspiration du Chef

FORMULE "INTENSE" À 35.00€ P.P

10 Pièces au choix parmi "La Carte des Pièces Cocktail" ci-dessous

CÔTÉ VIANDE

Crème brûlée de foie gras

Cornet de foie gras

Macaron foie gras

Mini croque-monsieur jambon et Munster

Mini tarte endives et jambon

Cappuccino de butternut et jambon fumé, écume de thé fumé

Cornet de mousse de jambon

Toast de mousse de volaille

Brochette de volaille Thai

Mini burger boeuf et cheddar

Tataki de bœuf, purée de carottes gingembre, coriandre

CÔTÉ POISSON

Gaufre de Bruxelles, saumon fumé, crème de raifort

Cornet de mousse de saumon fumé

Macaron saumon fumé

Cubes de saumon frais, crème de Raifort et aneth

Madeleine noire à la truite fumée
Panna cotta de poivrons rouges et truite fumée
Tempura de crevettes, aigre doux
Beignet de scampi et curry rouge
Madeleine à l'encre de seiche et truite fumée

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Cannelé au Munster
"Ceci n'est pas une truffe"
Cappuccino de champignons parfumés à la truffe
Sauté de champignons, espuma pommes de terre à la truffe
Coque d'œufs brouillées parfumés à la truffe
Betteraves en espuma et en fermentation, chèvre et terre mangeable
Macaron à la mousse de chèvre
Madeleine au chèvre
Panna cotta de betteraves et mousse de chèvre
Américain végétarien
Concombre et feta, vinaigrette de tomates
Gaspacho de potiron, coco et curry jaune
Jardin d'herbes (Vegan)

CÔTÉ SUCRÉ

Mini éclair (chocolat, café ou vanille)
Crèmeux au chocolat
Mousse au chocolat
Mini tarte citron à la meringue
Pina colada
Macaron (gût selon vos préférences)
Salade de fruits en verrine

NOS MENUS POUR VOS NOCES

Le Chef Vincent Vervisch vous invite à découvrir ses menus gastronomiques pour la saison automnale pouvant être adaptés à la demande sur-mesure.

Pour chaque menu, il est possible d'ajouter à la carte :

LES FROMAGES : Supplément de 10,00€ p.p

Sélection de fromages affinés
par des Meilleurs Ouvriers de France

LE TROU NORMAND : Supplément de 5,00€ p.p

L'inspiration du Chef



BRUME D'AUTOMNE

MENU AUTOMNE À 49,00€ P.P

ENTREE

Coeur de saumon à la betterave, shiso et pétales de fleurs

OU

Gyozas de volaille, bouillon de canard, champignons d'automne

PLAT

Suprême de volaille, potiron et jus corsé à l'ail noir

OU

Dorade, carottes en deux textures, écume de coriandre

DESSERT

Pomme et aneth

OU

Le Bruxellos

DOUCEURS & CHALEURS

MENU AUTOMNE À 55.00€ P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTREE

Carpaccio de cabillaud et chou-fleur

OU

Oeuf à 63°, espuma de pommes de terres fumées,
écume de Munster

PLAT

Ballotine de volaille au Comté, purée de céleris,
choux de Bruxelles brûlés, sauce "comme une fondue"

OU

Pavé de cabillaud à la chapelure d'herbes,
jus de canard corsé, quenelle de carottes

DESSERT

La mandarine

OU

Dôme de chocolat au coeur praliné

**DOUCEURS & CHALEURS
(VÉGÉTARIEN)**

MENU AUTOMNE À 55.00€ P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTREE

Gnocchis et champignons

PLAT

Chou-fleur cuit en croute, coulis d'herbes et Comté râpé

DESSERT

Poire intense

FEUILLES HUMIDES

MENU AUTOMNE À 69.00€ P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTREE

Velouté de potiron, mascarpone et truffe

OU

Carottes intenses, yuzu

POISSON

Rouget à l'écume de bisque

OU

Saint-Jacques rôties, extraction d'herbes, gelée de citron,
purée de céleris

VIANDE

Magret de canard, panais, jus de canard corsé, betteraves fumées

OU

Médaille de veau fumé, jus corsé et fumé de veau,
pommes parisiennes, mousse de betteraves et shiso

DESSERT

Comme une cèpe (sucré)

OU

Lait vanille

FEUILLES HUMIDES (VÉGÉTARIEN)

MENU AUTOMNE À 69.00€ P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

FORÊT

Champignons, bouillon intense

FERME

Oeuf à 63°, espuma de pommes de terre fumées,
écume de cèpes

TERRE

Le monochrome de betteraves

DESSERT

Citron intense

L'ÉTÉ INDIEN

MENU AUTOMNE À 80.00€ P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTREE

Terrine de foie gras en 3 textures

POISSON

Bar, pak choi, jus de canard corsé à l'ail noir

VIANDE

Pigeon fumé, tarte de pommes de terre, échalotes confites et brûlées, cèpes, purée de betteraves

PRE-DESSERT

Sucette passion et chocolat blanc

DESSERT

Le Cappuccino

SIGNATURE

MENU AUTOMNE À 100.00€ P.P

AMUSE-BOUCHE

Inspiration du moment

ENTREE

Carpaccio de Saint-Jacques, aneth, citron

POISSON

Queue de langoustine à la chapelure noire,
bisque et citron combava

VIANDE

Canon de chevreuil, betteraves crapaudine
et fruits rouges des forêts

PRE-DESSERT

Sucette framboise et chocolat noir

DESSERT

Le cube praliné