



NOS COCKTAILS 2020

Palette de saveurs

Cannelé bordelais à la tomate et origan
Crèmeux de châtaignes sur blinis surmonté d'une fève verte
Confiture d'oignons rouges et éclat de foie gras maison dans son écrin
Wraps de poulet au chili, citron et ciboulette
Galette de blé noir roulée au saumon fumé et fromage frais
Savarin citron et thon fumé
Gambas à la mexicaine et chorizo
Jambon sec italien, olive marinée et tomate cerise
Bresaola, bille de mozzarella et abricot
Magret de canard fumé, figue et tome au Muscadet
Saumon yakitori

Verrines

Mousse de saumon et crème citron sur un tartare de saumon fumé
Effiloché de confit de canard aux aïelles sur rémoulade de céleri & pomme granny
Haddock fumé et billes de citron sur son lit de tomates au basilic
Brunoise de poire William, crèmeux de Roquefort et noix 🌿

Sélection de mignardises

*Voir composition sur la carte des desserts
Notre sélection peut varier suivant la saisonnalité*

LES ATELIERS

Atelier scandinave

Découpe de saumon gravlax devant vos convives, accompagné de blinis et assaisonné par une pointe de chantilly au citron.

Atelier foie gras

Dégustation de terrine de foie gras entier mi-cuit à la fleur de sel sur pain de campagne... accompagné de chutney abricot et fruits secs et confiture d'oignons rouges, fleur de sel.

Atelier exotique

(sur plancha en extérieur uniquement)
Brochette de boeuf façon andalou et poulet méditerranéen.

Atelier écailler

Huître de Bretagne ouverte à la minute, accompagnée de bille de vinaigre à l'échalote et citron

Atelier asiatique

Réalisation de makis par notre chef sous les yeux de vos convives
(sous réserve de disponibilité de notre chef)

Plaisir gourmand au chocolat

La fontaine au chocolat géante (noir ou au lait) accompagnée de fruits frais, bonbons, brioche et quatre quarts.

FORMULE FORFAIT SERVICE GLOBE TRAITEUR

Inclus mise en place du buffet cocktail, nappage (nappe et serviettes intissées blanches), location de verres, service de nos pièces cocktails et des boissons fournies par vos soins pendant 2 heures, débarrassage : 3.00€ /personne

FORMULE BOISSONS COCKTAIL GLOBE TRAITEUR

Inclus : le forfait service + les boissons choisies dans notre sélection ci-dessous : choix d'un cocktail + 2 vins parmi la sélection + boissons sans alcool dans la limite de 1/4 de bouteille par personne pour les boissons alcoolisées : 6.15€/personne – Formule Champagne 9.70€/personne

CHOIX D'1 COCKTAIL :

Marquissette : Rosé pétillant, liqueur mandarine, rhum blanc, chardonnay, orange, limonade, citron, sirop de canne

Soupe angevine : Triple sec, sirop de canne, Notes en bulles blanc, jus de citron

Kir pétillant (ou royal si forfait champagne) : Rosé pétillant de Loire, crème de fruits de la passion, mûre, cassis, coquelicot, pamplemousse...

Planteur martiniquais présenté en bonbonne de 12l : rhum martiniquais, jus d'orange, passion, goyave, citron vert et cannelle – supplément 0.70€/personne

Tequila Sunrise présenté en bonbonne de 12l : Tequila, grenadine, jus d'orange et de citron – supplément 0.70€/personne

SELECTION DE 2 VINS DU DOMAINE DU MOULIN- TILLIERES :

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Chardonnay, Cabernet rouge, Gamay rouge, Gamay rosé.

BOISSONS SANS ALCOOL :

Jus de pomme artisanal du Pontonnet (Tillières), coca cola et eaux (plate et pétillante)

Bonbonne de citronnade à l'ancienne maison - 30€/le bocal de 12 litres

NOS TARIFS

Formule palette de saveurs :

7.60€/personne pour 6 pièces

9.85€/personne pour 8 pièces

11.20€/personne pour 10 pièces

Formule palette de saveur et verrines :

12.35€/personne pour 10 pièces

14.25 €/personne pour 12 pièces

Formule palette de saveurs, verrines et mignardises:

17.10€/personne pour 16 pièces

22.70€/personne pour 22 pièces

Ateliers - 2 pièces par personne en complément d'un cocktail et forfait service :

Scandinave 3.70€/ personne

Ecailler 3.80€/ personne

Foie gras 4.10€/ personne

Asiatique 4.15€/ personne

Exotique 3.80€/ personne

Fontaine au chocolat sur devis



Buffet chaud 2020

Mises en bouche

Mises en bouche- 4 choix par personne parmi les mises en bouche

Tartare de saumon mariné à l'aneth et au citron vert
Mousse de saumon fumé, tomates confites et parfum de basilic
Tartare de thon façon créole
Rougail de crevettes tropicales
Mousse guacamole et crabe au pesto rouge
Bœuf teriyaki, ciboulette et poivrons rouges
Crumble de pain d'épice au foie gras de canard et pommes fruits
Carpaccio de tomates, concombre et menthe douce ✓
Futo makis: carotte, concombre et fromage frais ✓

Plats chauds

Nos plats chauds sont servis en chauffantes et sont accompagnés de 2 légumes au choix

Nos produits de la mer

Daurade et sa sauce coco-coriandre
Dos de cabillaud, écailles de chorizo et son crémeux de petit pois
Filet de sandre et son beurre blanc citronné
St jacques en brochette sauce safranée +1.50€ (fraîches en saison : octobre à mai)
Brochette de gambas sauce parfumée à la citronnelle

Nos viandes

Aiguillettes de bœuf marinées à l'américaine
Rôti de veau cocotte, cèpes et ail fumé
Cuisse de canard confite, sauce à l'orange
Suprême de pintade façon napolitaine
Suprême de poulet au lait de coco, curry doux et amandes grillées
Mignon de porc au miel et cumin, cuisson basse température

Nems de légumes aux sésames noirs ✓

Accompagnements du plat chaud

Wok de légumes croquants : courgette, carotte, chou chinois, pousses de soja, sésames, sauce soja
Riz parfumé aux saveurs d'Asie : riz sauvage, oignons, poivrons, coriandre fraîche, amandes grillées
Poêlée forestière : pleurotes, champignons blonds, haricots verts, échalote, ciboulette et crème
Jardinière de légumes : sélection suivant la saison
Moelleux de carotte à l'estragon
Clafouti de légumes du soleil
Pommes de terre grenailles rôties, oignons, ail et thym citron
Ecrasé de pomme de terre à la crème fraîche
Muffin de patate douce et graines de tournesol
Tomates cerises grappe rôties au romarin

Plateau de fromages et sa salade aux noix

Desserts

Dessert de la carte

Pain

Plat principal + Fromage + Dessert : 17.30€ TTC par personne

Entrée + Plat principal + Fromage + Dessert : 24.99€ TTC par personne

Entrée + Poisson+ viande+ Fromage + Dessert : 29.60€ TTC par personne

Options :

Vaisselle : 2.50€/personne

Vaisselle + service : 5.95€/personne (à partir de 60 convives)

Livraison et retour de vaisselle sur devis

(La vaisselle est à rendre sale débarrassée de ses déchets)

Inclus : frais de déplacement dans un rayon de 40km, au-delà sur devis.

Options sur devis : mise en place de la salle, nappage, complément vaisselle, menu enfant, location percolateur, café, sucre et tasses jetables, cascade de champagne, nappage et serviettes papiers tissés couleurs, matériel de cuisine si nécessaire, formule boissons.

Trou normand : Sorbet pomme verte & Calvados ou sorbet citron & Limoncello ou sorbet poire & alcool poire ou sorbet griotte & Cointreau. 1.70€/personne.

Quelques idées pour votre soirée : Sélection de 5 clubs sandwich et wraps 4.70€, plateau de charcuterie traditionnel 6.25€, Pyramide de macarons 1.25€/macaron, fontaine au chocolat sur devis, brioche vendéenne sur plateau 0.90€, cascade de fruits 1.70€, soupe à l'oignon 1.30€. Mignardises 1.25€/pièce – Bonbonne de 12 l : Planteur martiniquais : 11.75€/litre- Tequila Sunrise : 11.75€/litre - Citronnade : 30€/bonbonne de 12 litres

Tout le matériel laissé à disposition sera à nous retourner propre au plus tard le mardi suivant.



MENU DECOUVERTE 2020

Option : mise en bouche - 1.80€/pièce

Entrées

Makis de saumon fumé à la chair de crabe et ciboulette, blinis aux graines de pavot

Millefeuille italien : Focaccia, légumes du soleil confits, tapenade épicée, mozzarella et jambon italien

Brochette de gambas marinées et sa purée de céleri aux noisettes

Tomates en folie : eau de tomate en gelée au piment d'Espelette, sablé tomate & parmesan garni de tomates
anciennes et féta

Poissons

Filet de sandre et son beurre blanc citronné

Filet de cabillaud, écailles de chorizo et son crémeux de petits pois

Daurade et sa sauce coco coriandre

Tous nos poissons sont accompagnés de riz sauvage

Option : trou normand- 1.70€/pièce

Viandes

Suprême de pintade façon napolitaine

Cuisse de canard confite sauce à l'orange

Mignon de porc au miel et cumin, cuisson basse température

Magret de canard sauce aux épices douces

Rôti de veau cocotte, cèpes et ail fumé

Nems de légumes aux sésames noirs

Accompagnement de votre plat avec 2 légumes parmi la liste suivante :

Wok de légumes croquants : courgette, carotte, chou chinois, pousses de soja, sésames, sauce soja

Poêlée forestière : pleurotes, champignons blancs, haricots verts, échalote, ciboulette et crème

Jardinière de légumes : sélection suivant la saison

Moelleux de carotte à l'estragon

Clafouti de légumes du soleil

Pommes de terre grenailles rôties, oignons, ail et thym citron

Ecrasé de pomme de terre à la crème fraîche

Muffin de patate douce et graines de tournesol

Tomates cerises en grappes rôties au romarin

Fromages

Trio de fromages : meule vendéenne, tome de Vendée au muscadet et Saint Maure cendré de Touraine

Curé nantais chaud sur son pain aux noix

Nems de brie de Meaux et figues (supplément 2.05€)

Desserts

Desserts à la carte

Café et son chocolat

Option : Pyramide de macarons - 1.25€/pièce

(Cocktail) Plat principal + Fromage + Dessert : 32.90€ TTC par personne

Entrée + Plat principal + Fromage + Dessert : 40.30€ TTC par personne

Entrée + Poisson + viande+ Fromage + Dessert : 46.35€ TTC par personne



MENU VOYAGE 2020

Option : mise en bouche - 1.80€/pièce

Entrées

Finger de truite aux amandes grillées au cœur de Saint Jacques, chantilly au yuzu et mâche nantaise

Filets de rougets et son risotto citron & olives et sa chips de parmesan au nori

Rouleau du Périgord : foie gras de canard enrobé de magret fumé, chutney mangue et brioche au craquelin

Foie gras poêlé, poire épicée pochée au vin rouge sur pain d'épice au miel de Vendée et vinaigre de framboise

Poissons

Brochette de st Jacques et sa sauce safranée (fraiche en saison : octobre à mai)

Blanquette de lotte à la sicilienne

Filet de bar mariné aux herbes, sauce parfumée à la citronnelle

Tous nos poissons sont accompagnés de riz sauvage

Option : trou normand- 1.70€/pièce

Viandes

Tournedos de canard et sa sauce au poivre vert

Pavé d'agneau aux parfums du Maroc

Quasi de Veau à la crème de marsala

Filet de bœuf et son jus corsé aux shitakes

Accompagnement de votre plat avec 2 légumes parmi la liste suivante :

Wok de légumes croquants : courgette, carotte, chou chinois, pousses de soja, sésames, sauce soja

Poêlée forestière : pleurotes, champignons blonds, haricots verts, échalote, ciboulette et crème

Jardinière de légumes : sélection suivant la saison
Moelleux de carotte à l'estragon
Clafouti de légumes du soleil
Pommes de terre grenailles rôties, oignons, ail et thym citron
Ecrasé de pomme de terre à la crème fraîche
Muffin de patate douce et graines de tournesol
Tomates cerises grappe rôties au romarin

Fromages

Trio de fromages : meule vendéenne, tome de Vendée au muscadet et Saint Maure cendré de Touraine

Curé nantais chaud sur son crouton de pain aux noix

Nems de brie de Meaux et figues (supplément 2.05€)

Desserts

Desserts à la carte

Café et son chocolat

Option : Pyramide de macarons - 1.25€/pièce

(Cocktail) Plat principal + Fromage + Dessert : 35.60€ TTC par personne
Entrée + Plat principal + Fromage + Dessert : 45.70€ TTC par personne
Entrée + Poisson + viande + Fromage + Dessert : 51.00 € TTC par personne

Tarifs établis à partir de 60 convives minimum. Frais de déplacement dans un rayon de 40 km inclus, au-delà sur devis.

Inclus dans tous nos menus assis : Nappage in-tissé blanc et serviettes de couleur au choix, pain, vaisselle, mise en place des couverts et du nappage, service par un maitre d'hôtel et des serveurs professionnels. Aucun droit de bouchon.

Menu enfants : Melon jambon ou œuf mimosas, émincé de volaille, pommes de terre rissolées et ketchup, éclair au chocolat ou feuilleté aux pommes, 11.90€/enfant

Invités de dessert et musiciens : assiette anglaise, fromage, dessert, café, 19.85€

Mises en bouche : Tartare de saumon mariné à l'aneth et au citron vert/Mousse de saumon fumé, tomates confites et parfum de basilic/Tartare de thon façon créole/Rougail de crevettes tropicales/Mousse guacamole et crabe au pesto rouge/Bœuf teriyaki, ciboulette et poivrons rouges/Crumble de pain d'épice au foie gras de canard et pommes fruits/Carpaccio de tomates, concombre et menthe douce ✓/Futo makis: carotte, concombre et fromage frais ✓

Trou normand : Sorbet pomme verte & Calvados ou sorbet citron & Limoncello ou sorbet poire & alcool poire ou sorbet griotte & Cointreau.

Macarons maison : nutella, citron, pistache, framboise, caramel beurre salé

Quelques idées pour votre soirée : Sélection de 5 clubs sandwich et wraps 4.70€, plateau de charcuterie traditionnel 6.25€, Pyramide de macarons 1.25€/macaron, fontaine au chocolat sur devis, brioche vendéenne sur plateau 0.90€, cascade de fruits 1.70€, soupe à l'oignon 1.30€. Mignardises 1.25€/pièce – Bonbonne de 12 l : Planteur martiniquais : 11.75€/litre- Tequila Sunrise : 11.75€/litre - Citronnade : 30€/bonbonne de 12 litres

Tout le matériel laissé à disposition sera à nous retourner propre au plus tard le mardi suivant.



MENU Exception 2020

Mise en bouche

Crème de potiron aux moules

Entrées

Buisson de langoustines, assaisonné d'un coulis de mangue acidulé, confit de fenouil et chips de parmesan

Ou

Foie gras dans tous ces états : millefeuille de foie gras maison sur pain brioché aux oignons rouges, verrine de panna cotta de foie gras et espuma d'abricot.

Poissons

Demi homard au citron vert, bisque de homard au Pineau des Charentes, accompagnée de légumes confits au basilic et son caviar d'aubergines au chorizo – supplément 3€

Ou

Brochette de Saint Jacques rôties sur pic de citronnelle, mini ratatouille au thym citron, asperges vertes servies avec une émulsion au curcuma (fraiche en saison : octobre à mai)

Smoothie litchi framboise au rhum de coco

Viandes

Filet de bœuf façon Rossini et son jus corsé, mini carottes glacées, poire poêlée au caramel et sa tour de pommes de terre aux trois couleurs.

Filet d'agneau, sauce whisky et sirop d'érable accompagné, d'une poêlée de girolles à la ciboulette, polenta grillée et croustillant de speck

Fromages

Stick de Maroilles AOP et pain d'épices sur son mesclun à la vinaigrette à la pulpe de framboise

Ou

Trio de fromage AOP et son mesclun aux noix

Desserts

Desserts de la carte

Café et son chocolat

Entrée ou poisson + Plat principal + Fromage + Dessert : 55.20€ TTC par personne

Entrée + Poisson + viande + Fromages + Dessert : 64.75€ TTC par personne

Tarifs établis à partir de 60 convives minimum. Frais de déplacement dans un rayon de 40 km inclus, au-delà sur devis.

Inclus dans tous nos menus assis : Nappage in-tissé blanc et serviettes de couleur au choix, pain, vaisselle, mise en place des couverts et du nappage, service par un maitre d'hôtel et des serveurs professionnels. Aucun droit de bouchon.

Menu enfants : Melon jambon ou œuf mimosas, émincé de volaille, pommes de terre rissolées et ketchup, éclair au chocolat ou feuilleté aux pommes, 11.90€/enfant

Invités de dessert et musiciens : assiette anglaise, fromage, dessert, café, 19.85€

Mises en bouche : Tartare de saumon mariné à l'aneth et au citron vert/Mousse de saumon fumé, tomates confites et parfum de basilic/Tartare de thon façon créole/Rougail de crevettes tropicales/Mousse guacamole et crabe au pesto rouge/Bœuf teriyaki, ciboulette et poivrons rouges/Crumble de pain d'épice au foie gras de canard et pommes fruits/Carpaccio de tomates, concombre et menthe douce ✓/Futo makis: carotte, concombre et fromage frais ✓

Trou normand : Sorbet pomme verte & Calvados ou sorbet citron & Limoncello ou sorbet poire & alcool poire ou sorbet griotte & Cointreau.

Macarons maison : nutella, citron, pistache, framboise, caramel beurre salé

Quelques idées pour votre soirée : Sélection de 5 clubs sandwich et wraps 4.70€, plateau de charcuterie traditionnel 6.25€, Pyramide de macarons 1.25€/macaron, fontaine au chocolat sur devis, brioche vendéenne sur plateau 0.90€, cascade de fruits 1.70€, soupe à l'oignon 1.30€. Mignardises 1.25€/pièce – Bonbonne de 12 l : Planteur martiniquais : 11.75€/litre- Tequila Sunrise : 11.75€/litre - Citronnade : 30€/bonbonne de 12 litres

Tout le matériel laissé à disposition sera à nous retourner propre au plus tard le mardi suivant.



Buffets froids

Les salades

4 choix de salade 4.70€

- Italienne** - Tagliatelles au poulet accompagnées de tomates, poivrons et sa sauce tomatée au basilic frais.
- Suédoise** – Pommes de terre, saumon fumé, ciboulette, radis et vinaigrette à l'échalote.
- Grecque** - Méli-mélo de tomates, olives, oignons rouges et feta accompagné d'une sauce aux anchois.
- Marocaine** – Semoule, poulet mariné, maïs, concombre, tomates séchées, oignons rouges, menthe.
- Germanique** – Pommes de terre, lard fumé, cive, tomates, sauce au yaourt grecque.
- Ecossaise** - Salade de riz aux écrevisses accompagnée de carottes râpées, maïs et poivrons rouges.
- Coleslaw** - Trio de carotte, chou pomme et oignons relevés, à la sauce mayonnaise moutardée.
- Thaïlandaise** – Méli-mélo de crevettes, ananas, cacahuète, kiwi, pomelos et riz.
- Indienne** – Emincé de dinde au curry, raisins, menthe, mangue, tomates et mesclun.
- Vendéenne** - Chou pomme aux dés d'emmental et lardons marinés dans une vinaigrette persillée.
- Sicilienne** – Salade de penne, tomates, poivrons, radis, concombre, pesto rouge et aneth.
- Périgourdine** - Fines tranches de canard fumé sur mesclun aux noix, asperges, tomates cerises, sa sauce balsamique.
- Niçoise** - artichaut, olives, anchois, thon, oignons rouges, tomates, haricots verts, radis et basilic

OU

Mises en bouche 7.50€

Mises en bouche- 4 choix par personne parmi les mises en bouche

- Tartare de saumon mariné à l'aneth et au citron vert
- Mousse de saumon fumé, tomates confites et parfum de basilic
- Tartare de thon façon créole
- Rougail de crevettes tropicales
- Mousse guacamole et crabe au pesto rouge
- Bœuf teriyaki, ciboulette et poivrons rouges
- Crumble de pain d'épice au foie gras de canard et pommes fruits
- Carpaccio de tomates, concombre et menthe douce ✓
- Futo makis: carotte, concombre et fromage frais ✓

Plateau de charcuterie traditionnel 6.25€

- Rillettes et pâté breton
- Saucisson à l'ail, Rosette, Salami, jambon blanc
- Rôti de bœuf
- Les condiments, le pain et chips

OU

Plateau de charcuterie à l'Italienne 8.95€

- Speck, Bresaola, salami, chorizo
- Poulet rôti pincho rojo et méditerranéen
- Rôti de bœuf, jambon blanc, ratatouille froide
- Les condiments, le pain et chips

Supplément à la charcuterie

Plateau de saumon fumé maison - 1.65€/personne

1 tranche par personne

Plateau de fromages avec sa salade aux noix – 4.20€/personne

Pain en boules tranchées - 0.50€/personne

Desserts

Tarte fine au choix : pommes, abricots ou fruits 2.85€

Desserts de la carte : Supplément 4.00€

Fontaine au chocolat sur devis (minimum 80 personnes)

Options :

Vaisselle : 2.50€/personne

Vaisselle + service : 5.95€/personne (à partir de 60 convives)

Livraison et retour de vaisselle sur devis

(La vaisselle est à rendre sale débarrassée de ses déchets)

Inclus : frais de déplacement dans un rayon de 40km, au-delà sur devis.

Options sur devis : mise en place de la salle, nappage, complément vaisselle, menu enfant, location percolateur, café, sucre et tasses jetables, cascade de champagne, nappage et serviettes papiers tissés couleurs, matériel de cuisine si nécessaire, formule boissons.

Quelques idées pour votre soirée : Sélection de 5 clubs sandwich et wraps 4.70€, plateau de charcuterie traditionnel 6.25€, Pyramide de macarons 1.25€/macaron, fontaine au chocolat sur devis, brioche vendéenne sur plateau 0.90€, cascade de fruits 1.70€, soupe à l'oignon 1.30€. Mignardises 1.25€/pièce – Bonbonne de 12 l : Planteur martiniquais : 11.75€/litre- Tequila Sunrise : 11.75€/litre - Citronnade : 30€/bonbonne de 12 litres

Tout le matériel laissé à disposition sera à nous retourner propre au plus tard le mardi suivant.



Carte des desserts

Choisissez vos desserts pour composer votre assiette de dessert : macarons, choux, gâteaux ou verrines

Le Luna : Mousse chocolat 70% et son cœur crème brûlée à la vanille de Madagascar sur un biscuit chocolat et praliné craquant, couverture glaçage chocolat noir

Mango cheesecake : Traditionnel cheesecake anglais sur crumble de spéculoos surmonté d'une gelée de mangue.

Le Fruito della Passione : Fruit de la passion sur crème mascarpone légère et son biscuit à l'amande

Le fraisier : Incontournable classique toujours très apprécié par les gourmands : fraises et mousseline vanille et sa génoise légère. (Uniquement de mai à aout)

Le Deep purple : Crémeux myrtille, bavaroise citron vert sur fine couche de biscuit.

Le finger framboise : Mousse chocolat blanc et coulis de framboise sur son biscuit amande et craquant chocolat blanc.

La Pièce montée : traditionnelle pièce montée aux saveurs de votre choix en format conne ou goutte d'eau

La pyramide de macarons : Nutella, citron, framboise, caramel au beurre salé, pistache

Verrine panna cotta à la confiture de fraises

Verrine Caramba : Pommes poêlées au gingembre et crème au carambar

Verrine Anamiel : Riz au lait crémeux, ananas confit au miel et pralin

Verrine brunoise de fruit frais : fruit de saison coupé en brunoise et sirop de menthe fraîche

Verrine soupe de fraises au basilic en saison seulement, fraises de la ferme du Pontonnet

Sélection de mignardises : Tarte caramel, Tarte citron meringuée, Financier pistache, Cannelé bordelais, Cheesecake à la fraise, Brownies, Moelleux framboise, Macaron, Paris Brest. Cette liste peut changer suivant la saisonnalité.

La fontaine au chocolat : Emerveillez et surprenez vos invités... Fruits frais et bonbons à volonté sous le flot de notre cascade de chocolat tiède. Possibilité : chocolat professionnel Barry noir ou au lait

Minimum 80 personnes, tarif sur devis