

MENUS

Restaurant Traiteur Hôtel

Le Refuge

2 rue victor hugo 51350 CORMONTREUIL

03 26 82 05 59

www.restaurant-lerefuge.com

contact@restaurant-lerefuge.com



-Buffet froid n°1 - 32 €

Salades :

- Méli Mélo de légumes croquants et pousses de légumes (Carottes, concombres, céleri, poivrons, courgettes..)
- Salade de farfalles, tomates, Pesto vert et mozzarella
- Salade du Sud, tomates, fêta, Olives noires, persil et huile d'olive
- Salade de Lentillons, herbes fraîches, dés de jambon et oignons rouges
- Émincé de champignons à la crème persillée et oignons

Viandes :

- Duo de jambon l'un à l'os grillée et fumé l'autre sec
- Ballotine de volaille aux champignons

Poisson :

- Filet de colin en marinade

Fromage :

- Plateau de **5** fromages et salade verte

Desserts :

- Tartes aux fruits de saison
- Mousse au chocolat
- Ile flottante et crème anglaise

Le prix s'entend hors boissons

Buffet froid n°2 - 38 € VINS COMPRIS

Salades :

- Salade de roquette copeaux de parmesan et tomates confites
- Salade de courgette, aubergines, épices du Sud, huile d'olive aromatisée
- Salade de pommes de terre à la ciboulette et saumon fumé
- Taboulé menthe fraîche
- Tagliatelles à la crème, surimi, crabe et aneth
- Salade de tomate, thon, olives noires, poivrons, concombres et persil

Charcuterie :

- Terrine de campagne
- Assortiment de saucissons

Poisson :

- Saumon bellevue

Viande :

- Rosbeef
- Ballotine de volaille cuisson lente aux herbes
- Rôti de porc au piment d'Espelette

Fromage :

- Assortiment de 5 fromages et salade verte

Desserts :

- Gâteau moelleux au chocolat
- Tartes aux fruits rouges
- Salade de fruits frais de saison
- Fromage blanc et coulis de fruits exotique

1/4 de vin rouge ou rosé par personne

Buffet froid n°3 - 42 € VINS COMPRIS

Salades :

- Riz sauvage en salade aux légumes confits et écrevisses
- Salade de penne au magret fumé, vinaigrette balsamique
- Salade de pommes de terre, tomates séchées, asperges et poivrons
- Mélange de jeunes pousses, mimolette, emmental, fêta, tomates cerises, échalotes et ciboulette
- Mélange terre et mer, salade d'endives, crevettes, dés de poulet, oignons rouges et persil

Verrines :

- Crevettes et avocat
- Gaspacho de tomates et basilic
- Tartare de saumon frais citronné et aneth

Charcuterie :

- Terrine campagnarde
- Assortiment de saucissons

Poisson :

- Saumon Bellevue
- Marinade de poisson blanc

Viande :

- Ballotine de volaille farci au foie gras
- Carpaccio de bœuf, basilic et huile d'olive
- Fine tranche de veau planché

Fromage :

- Assortiment de 5 fromages et salade verte

Dessert :

- Gros macaron (parfum à définir : Chocolat ou framboise)
- Salade de fruits frais
- Duo de mousse au chocolat
- Panna cotta au coulis de fruits rouges
- Tarte aux fruits de saison

1/4 de vin rouge ou rosé par personne

- Buffet chaud froid n°4-

Tous les buffets peuvent être accompagnés d'un plat chaud au choix

Buffet froid + Plat chaud n°1 Émincé de volaille à la crème, PDT persil

Buffet froid + Plat chaud n°2 Sauté de veau à la crème d'ail et purée

Buffet froid + Plat chaud n°3 Magret de canard laqué et riz cantonnais

Buffet + Plats	Avec service à l'assiette plat chaud (Prix par part)	Sans service mis en chaffing dish (Prix par part)
Buffet + Plat chaud N°1	8,00 €	6,00 €
Buffet + Plat chaud N°2	10,00 €	8,00 €
Buffet + Plat chaud N°3	12,00 €	9,00 €
*Les prix s'entendent par part		

Il n'est pas nécessaire de prendre le nombre de parts de plat chaud par le nombre de convives.

OPTION DES METS FINS SUR LES DIFFÉRENTS BUFFETS

- 4,50 € La part de foie gras
- 3,00 € La part de saumon fumé
- 3,50 € La part de saumon mariné
- 4,20 € la part de saumon bellevue
Fruits de mer (nous consulter) Charcuterie fine (Italienne, grison, fumé, cru, coppa, bayonne. .) à partir de 2,50 € la part

Menu dégustation- Une entrée 35 € Deux entrées 41 €

Entrées au choix :

Entrées terre

Chou craquelin au chèvre et miel, betteraves sous toutes ses formes

OU

Ballotine de foie gras de canard maison, mélange de jeunes pousses et vinaigrette fines bulles OU

Cochonnaille en folie (Coppa, Jambon sec, Rosette..) et copeaux de parmesan

Entrées mer

Nage de la mer épicée (Fruits de mer, crevettes, moules) OU

Nem de saumon au thon, poivrons rouges et piment

OU

Terrine de saumon et asperges

Plats au choix :

Plats terre

Pavé de veau, crème aux champignons, pomme au four et 1/2 tomate provençale

OU

Longe de porc farcie au chorizo et citron confit, pomme purée écrasée au paprika

OU

Éventail de volaille au jus truffé et purée maison

Plats mer

Filet de colin en papillote petits légumes et purée de panais

OU

Filet de rouget au beurre blanc, tomates provençales et pomme de terre vapeur

OU

Encornets farcis aux petits légumes, tians de légumes du soleil

Fromages au choix :

Feuilleté de St Nectaire ou Maroilles et salade verte

OU

Duo de fromages (Brie et Emmental) et salade verte

OU

Brie de Meaux farci aux fruits sec et salade verte

Desserts au choix :

Profiteroles maison, glace vanille, chocolat coulant et chantilly

OU

Tarte tatin et sa glace vanille

OU

Tiramisu aux spéculos

Les Prix s'entendent Hors Boissons

PAGE 2 - MENU DÉGUSTATION

Menu gourmet- Une entrée 48 € Deux entrées 52 €

Entrées au choix :

Entrées terre

Escalope de foie gras en croûte de pain d'épices et son chutney aux poires

OU Tatin de pommes de terre rates et magret fumé, mesclun

OU Carpaccio de bœuf et ses copeaux de parmesan

Entrées mer

Duo de saumon, en tartare et fumé, citron et aneth

OU Vol au vent de gambas au beurre blanc citronné

OU Nage de langoustine dans bisque de homard

Plats au choix :

Plats terre

Suprême de volaille aux amandes ou aux noisettes, pomme purée écrasée au paprika

OU Filet mignon de porc farci aux fruits des bois, sauce miel/cidre, purée de céleri

OU Joue de bœuf à la provençale et purée truffée

Plats mer

Duo de lotte et cabillaud sauce tandori, fondue de poireaux

OU Filet de rouget à la fleur de thym, fine ratatouille jus au pesto

OU Pavé de saumon au beurre blanc, poivron rouge et poêlée de courgettes à l'ail

Fromages au choix :

Trilogie de fromages (Maroilles, brie et saint maure), salade verte

OU Feuilleté de maroilles et salade verte

OU Camembert pané (servi chaud) et salade verte

Desserts au choix :

Tartelette au chocolat et framboises

OU Trilogie de macarons (chocolat, vanille et framboises)

OU Brioche perdue, caramel et glace vanille

Supplément sorbet au choix 1,20 € / Pers

Les prix s'entendent hors boissons

PAGE 2 - MENU GOURMET

Menu Féérique- Une entrée 50 € Deux entrées 56 €

Entrées au choix :

Entrées terre

Foie gras brûlé aux biscuits roses de Reims ou spéculos, petit Mesclun et vinaigrette fraise ou caramel

OU Feuilleté aux asperges en chaud/froid

OU Assiette périgourdine (Salade, magret fumé, pomme de terre, oignons, croûtons, dés de foie gras)

Entrées mer

Grosse langoustine en déclinaison : Velouté, fondante et croustillante

OU Carpaccio de st Jacques et mangue, réduction balsamique

OU Pavé de saumon en Bellevue, mayonnaise à l'aneth et jus citronné

Plats au choix :

Plats terre

Filet de bœuf poêlé sauce au ratafia, pomme de terre saladaise

OU Magret de canard au miel et ses pomme de terre rates rôties à l'ail

OU Suprême de volaille, sauce Champagne et purée maison truffée

Plats mer

Brochette de st Jacques à la truffe et fondue de poireaux

OU Dos de cabillaud, jus de laitue et julienne de légumes

OU Filet de sandre au jus d'agrumes, purée de patates douces

Fromages au choix :

Brie de Meaux farci aux truffes et salade verte

OU Caquelon de Chaource et salade verte

OU Brillat savarin aux poires rôties et salade verte

Desserts au choix :

Dôme glacé vanille et mangue

OU Macaron géant à la fraise et ses fruits rouges

OU Moelleux cœur coulant au chocolat, crème anglaise et sorbet framboises

Supplément sorbet au choix 1,20 € / Pers

Les prix s'entendent hors boissons

PAGE 2 - MENU FÉERIQUE