



M^{asc} MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



Événements familiaux

Menu Rubis

52.00 € ttc par personne

Mise en Bouche à table

Crèmeux d'avocat, tartare de tomates et tuile craquante

Ou

Tartare de saumon gravlax, tuile sésames

Entrée

Foie gras de canard tradition au naturel, chutney de fruits et brioche tiède

Ou

Dos de daurade sauce vierge, arlequin de courgettes et poivrons doux

Trou givré Sorbet pêche de vigne et ratafia

Plat

Suprême de volaille en croûte de champignons blancs, petits légumes au beurre

Ou

Pavé de filet de bœuf poêlé sauce Ratafia

Moelleux de pomme de terre moelleuse, wok de petits légumes

Fromage

Brie de Meaux AOP, fouillis de salade

Ou

Vieux comté & chaource, méli-mélo de salade

Dessert

Pomme « Tatin » croustillante sauce caramel beurre salé & sa glace vanille bourbon

Ou

Nage de fruits rouges en coulis acidulé, glace vanille et madeleine tiède

Café Espresso et carré de chocolat

Nappage & serviette tissus, vaisselle, verrerie, inclus
Service compris 7h00 de vacation 1 serveur pour 25 invités

Menu Émeraude

55.50 € ttc par personne

La Mise en Bouche

Tartare de daurade au citron vert et crémeux citron jaune

Ou

Yaourt de foie gras de canard émulsion d'homardine et petites herbes folles

Entrée

Dos de saumon mi fumé royale de poireaux, émulsion de champagne

Ou

Tarte fine de noix de coquilles saint jaques aux endives, jus de crustacés

Trou givré Glace au marc et marc de champagne

Plat

Filets de cailles au jus court, fine purée truffée et légumes jolie pré

Ou

Pavé de veau aux champignons, soufflé de pomme de terre et petits légumes

Fromage

Brie de Meaux et chèvre cendré compotée d'oignons à la grenadine

Ou

Croustillant de chaource aux amandes & fouillis de salade

Dessert

Crèmeux de mangue au coulis de framboise, craquant praliné, sorbet passion et tuile coco

Ou

Assiette Gourmande :

Carré chocolat noir, crèmeux fruits rouges & sorbet framboise, tuile crumble

Café Espresso et carré de chocolat

Nappage & serviette tissus, vaisselle, verrerie, inclus
Service compris 7h00 de vacation 1 serveur pour 25 invités

Menu Saphir

57.00 € ttc par personne

La Mise en Bouche

Royale de céleris & fine brunoise de petits légumes et de homard

Ou

Crèmeux de lentillons au jambon de Reims

Entrée

Escalope de foie gras de canard poêlée au vinaigre balsamique

Arlequin d'avocat, pomme, tomate

Ou

Dos de bar poêlé émulsion de champagne, risotto de Crozet et poireaux

Trou givré Sorbet pêche de vigne et ratafia

Plat

Suprême de pintadeau en croûte truffée sur un lit de légumes de saison en fricassée

Ou

Canon de filet d'agneau en croûte de thym, tian niçois et caviar d'aubergines

Fromage

Fourme d'Ambert mariné au ratafia, pain aux noix et son mesclun

Ou

Brie de Meaux farci aux noix & noisettes petite salade gourmande

Dessert

Cœur coulant chocolat noir, glace vanille et tuile craquante

Ou

Biscuits rose en pain perdu de crémer brûlée, fruits rouges en salade, sorbet framboise

Café Espresso et carré de chocolat

Nappage & serviette tissus, vaisselle, verrerie, inclus
Service compris 7h00 de vacation 1 serveur pour 25 invités

Menu Picasso

59.50 € ttc par personne

Les 3 bouchées moelleuses & feuilletées chaudes

Entrée

Feuillantine d'escalope de foie gras de canard & compotée aigre douce

Poisson

Filet de saint pierre rôti compotée de fenouil et spaghettis de courgettes

Trou givré

Sorbet pêche de vigne et ratafia de Champagne

Plat

Filet de canette poêlé aux champignons des sous-bois,
Moelleux de légumes et croustillant pomme de terre

Fromage

Chaource truffé affiné à cœur et son mesclun de salades

Dessert

Symphonie exotique mangue, passion & coco en sorbet tuile craquante

Café Espresso et carré de chocolat

Nappage & serviette tissus, vaisselle, verrerie, inclus
Service compris 7h00 de vacation 1 serveur pour 25 invités

Menu Chagall

60.50 € ttc par personne

Les 3 bouchées moelleuses chaudes

Entrée

Pot au feu d'escalope de foie gras de canard, légumes et truffe d'été

Poisson

Meilleur de sandre sauce vin rouge, fricassée de légumes oubliés

Trou givré

Sorbet framboise & champagne

Plat

Magret de canard aux 5 baies, pommes de terre rôties aux champignons des sous-bois

Fromage

Brie de Meaux & vieux comté, son méli-mélo de salades

Dessert

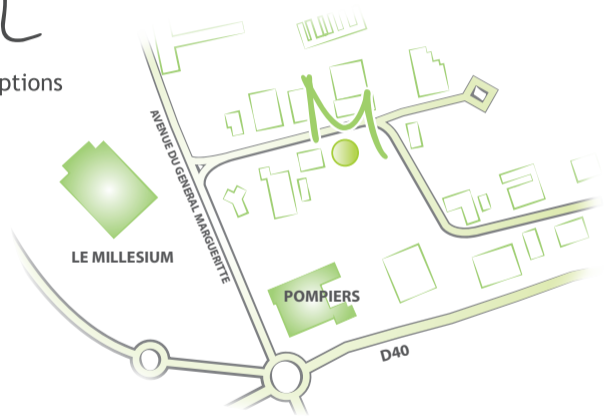
Poêlée de poires au miel, crumble de biscuits roses, & glace vanille bourbon

Café Espresso et carré de chocolat

Nappage & serviette tissus, vaisselle, verrerie, inclus
Service compris 7h00 de vacation 1 serveur pour 25 invités

Marc MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



8, allée de la côte des Blancs - 51200 EPERNAY - Tél. : 03 26 54 82 70
Web: www.marc-morel-traiteur.fr - mail: contact@marc-morel-traiteur.fr