



DETAIL DES PRESTATIONS REPAS ET COCKTAILS SAISON 2019



LE RESTAURANT
aeroscopia

OFFRE COCKTAIL

3 PIECES SALEES

Chouquette au comté
Accras de morue
Dip's de légumes
Croque jambon-fromage
Petit grec, effiloché de dinde

1 verre de bière ou 1 verre de Kir

6,80 € TTC / PERSONNE

1 verre de champagne

10,80 € TTC / PERSONNE

5 PIECES SALEES

Chouquette au comté
Accras de morue
Dip's de légumes
Croque jambon-fromage
Petit grec, effiloché de dinde

1 verre de bière ou 1 verre de Kir

12,74 € TTC / PERSONNE



10 PIECES

Macaron foie gras et pomme
Makki de saumon ,chèvre et granny smith
Tartelette poivron rouge, chips de jambon
Palet de polenta, crème de bleu et noix
Chouquette au comté

Mini burger
Verrine de risotto verde
Brochette de poulet « d'ici » mariné
Verrine de velouté de légumes ou gazpacho

Tartelette chocolat cacahuète
Sablé citron meringué
Eau (plate & gazeuse) à discrétion
¼ de vin (au choix) par personne
Café

25 € TTC / PERSONNE

31 € TTC / PERSONNE

*Avec une coupe
de champagne de
bienvenue*



15 PIECES

Macaron foie gras et pomme
Makki de saumon ,chèvre et granny smith
Tartelette poivron rouge, chips de jambon
Palet de polenta, crème de bleu et noix
Chouquette au comté
Financier
Petit grec, effiloché de dinde

Ardoise de charcuterie de la maison Lascours
Ardoise de fromage de la maison Betty

Mini burger
Verrine de risotto vert
Brochette de poulet mariné « d'ici »
Verrine de velouté de légumes ou gazpacho

Tartelette chocolat cacahuète
Sablé citron meringué
Mini macaron

Eau (plate & gazeuse) à discrétion
¼ de vin (au choix) par personne
Café

38 € TTC / PERSONNE

45 € TTC / PERSONNE

*Avec une coupe
de champagne de
bienvenue*



REPAS GROUPE

REPAS GROUPE / REPAS SEMINAIRE CONFORT

PRINTEMPS

Œuf poché, crème de petits pois
Tatin de légumes, mesclun

-

Filet de poulet, basquaise de poivron, pressé de pomme de terre
Lieu noir, poêlée de légumes, sauce citronné

-

Smoothie exotique, émulsion vanillé
Moelleux chocolat, crème fouetté, coulis de fruits rouges

ÉTÉ

Tarte fine de légumes, pesto de roquette
Gazpacho andalou

-

Filet de poulet, polenta olives et tomate confites
Cabillaud, légumes rôtis, crème de rouille

-

Cheese cake aux fruits
Moelleux chocolat, crème fouetté, coulis de fruits rouges

Eau (plate & gazeuse) à discrétion
¼ de vin (au choix) par personne
Café

22 € TTC / PERSONNE



REPAS GROUPE / REPAS SEMINAIRE CONFORT

AUTOMNE

Salade de gésiers, croutons aux herbes

Velouté de courge butternut

-

Emincé de volaille, pommes de terre grenaille, sauce forestière

Filet de poisson du moment, polenta tomates confites et olives

-

Paris - Brest

Moelleux chocolat, crème anglaise, coulis de fruits rouges

HIVER

Velouté de courge butternut

Tarte fine aux légumes d'hiver

-

Parmentier de canard

Cabillaud, fondue de poireaux

-

Choux praliné

Moelleux chocolat, crème anglaise, coulis de fruits rouges

Eau (plate & gazeuse) à discrétion

¼ de vin (au choix) par personne

Café

22 € TTC / PERSONNE



LE RESTAURANT
aeroscopia

REPAS SEMINAIRE GOURMAND

PRINTEMPS

Œuf mollet, crème de betterave
Tarte poire gorgonzola & roquette

-

Suprême de volaille, sauce blanche sésame, gratin de pommes de terre
Saumon en croute de cacahuète, légumes rôtis

-

Assiette de 3 fromages affinés, mesclun

-

Crumble poire & chocolat
Financier pistache, coulis de fruits rouges

ETE

Gazpacho de tomates, tartine gourmande
Tatin d'aubergine et mesclun

-

Tajine d'agneau aux dattes, semoule de couscous
Lieu noir, risotto du moment

-

Assiette de 3 fromages affinés, mesclun

-

Abricot rôti et crème montée
Tiramitsu

Eau (plate & gazeuse) à discrétion
¼ de vin (au choix) par personne
Café

29 € TTC / PERSONNE



REPAS SEMINAIRE GOURMAND

AUTOMNE

Tarte pissaladière

Salade de magrets fumés, jeunes pousses du moment et poire

-

Suprême de volaille, sauce champignons, gratin de macaroni

Lieu noir, petits légumes

-

Assiette de 3 fromages affinés, mesclun

-

Tatin de pommes, crème fouetté

Cheese cake fruits rouges

HIVER

Raviole de crevette

Velouté de champignons, petits croutons

-

Demi-magret, moelleux de pomme de terre, sauce cassis chocolat

Bourguignon de joue de boeuf

-

Assiette de 3 fromages affinés, mesclun

-

Bourdalou aux poires

Fondant chocolat, crème anglaise, fruits rouges et chantilly

Eau (plate & gazeuse) à discrétion

¼ de vin (au choix) par personne

Café

29 € TTC / PERSONNE



REPAS SEMINAIRE PRESTIGE

Tarte fine filets de rouget et champignons de saison
Foie gras cuit au naturel, marmelade de cerise, mesclun

-

Filet de canette, Pommes Anna, carottes glacés et jus réduit
Filet de bar, risotto verde, émulsion parmesan

-

Assiette de fromages 4 affinés de la maison Betty, mesclun

-

Entremet chocolat, feuillantine, mousse légère praliné
Gros macaron framboise, mousse mascarpone pistache, fruits frais

Accords mets & vins : menu accompagné de 4 verres de vin du moment

Eau (plate & gazeuse) à discrétion

Accord mets et vin

Café

42 € TTC / PERSONNE

48 € TTC / PERSONNE

*Avec une coupe
de champagne de
bienvenue*

