

# *Sommaire*

**Mot de présentation**

**Fiche de renseignements**

**Bouchées salées**

**Bouchées sucrées**

**Entrées**

**Plats chauds et plats enfants**

**Desserts & Gâteaux personnalisés**

**Formules**

**Suppléments et Prestataires complémentaires**

# *Bienvenue Au Bois Gourmand*

**Vous êtes en train d'organiser une réception, pour un mariage, un baptême, un départ à la retraite, ou tout simplement pour un bon moment entre amis. Une journée qui doit être inoubliable, de l'accueil de vos convives, à la dernière miette qui se trouvera dans leurs assiettes !**

**Toutes les propositions que vous trouverez ci-dessous ne sont pas figées. Nous pourrions ensemble convenir de modifier chaque bouchée, chaque plat, en fonction de ce que vous aimez ou recherchez.**

**Il est primordial que la journée que vous préparez soit à votre image, et le repas joue donc lui aussi un rôle important.**

**Enfin, sachez que chaque recette proposée ci-dessous est 100% fait-maison, et réalisée à la commande, avec des produits frais.**

# FICHE DE RENSEIGNEMENTS

Nom, Prénom

Contact sur place le jour J (nom + téléphone)

Type d'événement

Adresse de l'événement

Horaire de l'événement

Nombre de convives (estimé)

Type de formule (apéritif/repas/cocktail dinatoire)

Allergies mariés/convives (préciser)

Présence du Food Truck (oui/non)

Réfrigérateur / Four sur place (oui/non)



## LES BOUCHEES originales

- 1- Pic de crevette au chorizo
- 2- Gazpacho de tomate et framboise (en saison)
- 3- Buns crème de chèvre, betterave et roquette
- 4- Muffin pesto, raisin sec et tomate séchée
- 5- Pain d'épices, chèvre et chorizo
- 6- Pomme grenaille, sauce tartare, mozzarella, lard
- 7- Blinis rillettes de maquereau et pomme
- 8- Cake tomate séchée, fêta, olive noire
- 9- Blinis, crème mascarpone citron/aneth, saumon fumé
- 10- Concombre, ricotta vanillée, pistache
- 11- Blinis, boudin blanc et pomme
- 12- Buns saumon fumé, concombre et fromage échalotte
- 13- Pic de poulet mariné au lait de coco et curry
- 14- Verrine tzatziki, bâtonnets concombre et carotte
- 15- Ceviche de poisson blanc au lait de coco et citron vert
- 16- Panna cotta bacon (ou champignon), coulis de tomate
- 17- Crêpe roulée, crème de champignon, bacon
- 18- Crème d'avocat au mascarpone, crevette, pamplemousse
- 19- Encornet à l'ail et au persil
- 20- Coque de houmous et aubergine
- 21- Ballotine de poulet et pesto
- 22- Coque crème d'artichaut et tomate séchée
- 23- Chou au chèvre, saumon fumé, et pesto
- 24- Brochette de grison, bille mozzarella au thym et huile d'olive
- 25- Poulet tandoori et ananas
- 26- Roll's aubergine, courgette, fêta, menthe

## LES SPECIALITES bretonnes

- 1- Crumble de sarrasin, crème mascarpone au bleu, poire
- 2- Velouté de carotte au sarrasin
- 3- Pic de poulet, crème de sarrasin
- 4- Velouté au coco de Paimpol et bacon
- 5- Panna cotta infusée au sarrasin, coulis de tomate
- 6- Sablé au sarrasin, mousse de poivron

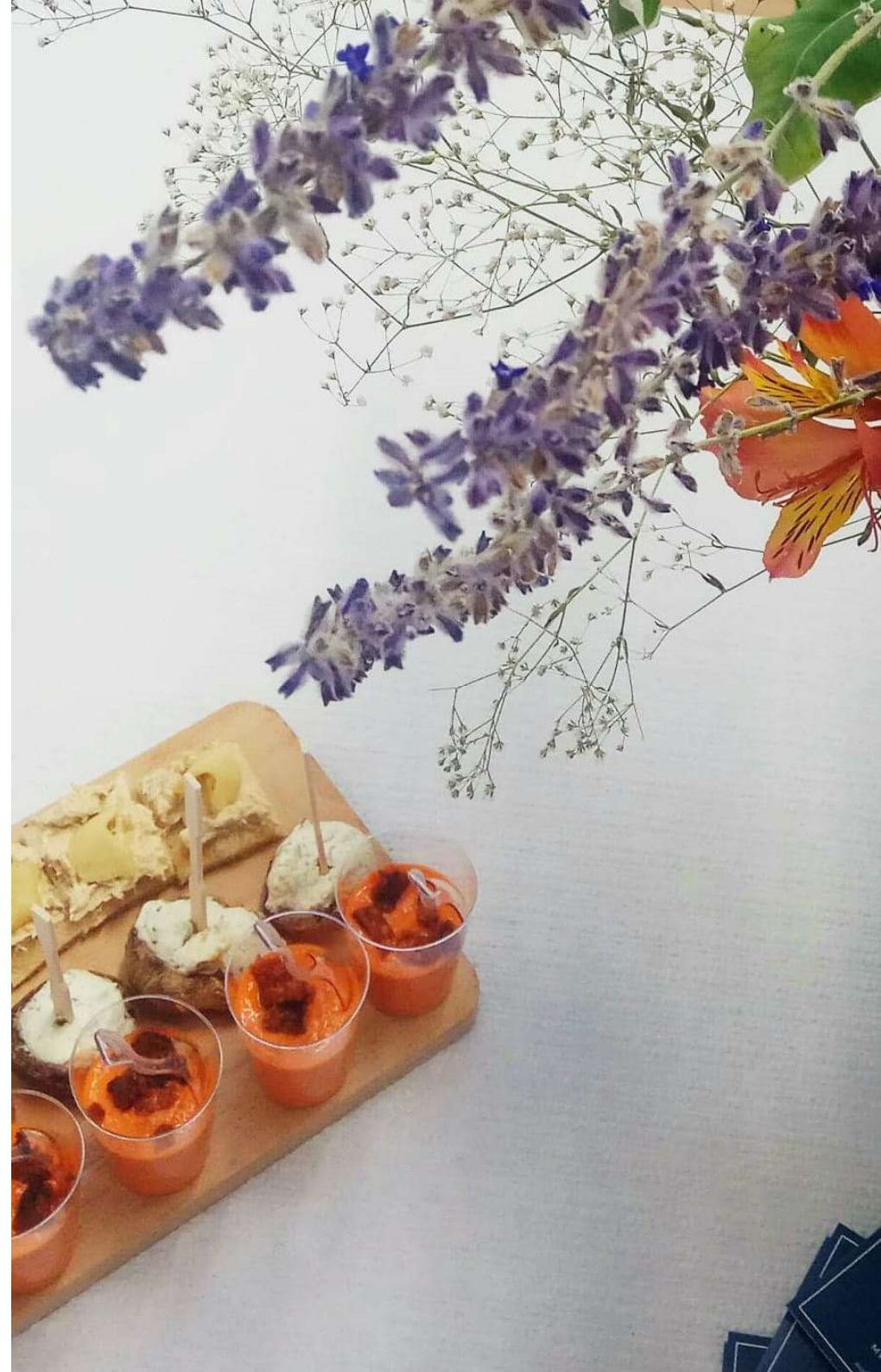
## LES BOUCHEES classiques

- 1- Club sandwich jambon, mimolette, roquette
- 2- Gougères aux 3 fromages
- 3- Quiche lorraine
- 4- Champignon au fromage
- 5- Cake lard et olive
- 6- Brochette tomate, mozzarella (de mai à octobre)
- 7- Sablé parmesan, herbes de Provence



# LES BOUCHEES sucrées

- 1- Macaron (collaboration avec Pierre Morel) - saveurs au choix
- 2- Crumble pomme et sarrasin
- 3- Mousse au chocolat
- 4- Tatin de pomme sur sablé breton
- 5- Meringue aux amandes
- 6- Tiramisu pomme caramélisée et caramel beurre salé
- 7- Tiramisu poire et crème châtaigne
- 8- Cheesecake citron, spéculoos
- 9- Panna cotta, coulis de fruits rouges
- 10- Panna cotta ananas et noix de coco
- 11- Moelleux citron, framboise
- 12- Tartelette citron meringuée
- 13- Fondant chocolat
- 14- Fondant chocolat et crème à la châtaigne
- 15- Tartelette aux noix
- 16- Tartelette aux fruits de saison
- 17- Palet breton, crème vanillée, abricot et pistache (en saison)
- 18- Palet breton, crème mascarpone au chouchen et framboise (en saison)
- 19- Far breton
- 20- Tartelette chocolat et caramel beurre salé



# LES ENTREES

*Accompagnées de salade verte et crème de balsamique*

1. **Crumble de tomate** (marinée au balsamique et à l'ail) **au parmesan** - en saison
2. **Cheesecake de saumon fumé, crème citron et aneth, concombre**
3. **Salade de sarrasin, agrumes et légumes de saison**
4. **Panna cotta champignon et bacon, poêlée de champignons aux herbes**
5. **Pancake au sarrasin, crème d'avocat, pamplemousse, crevette**
6. **Terrine de viande et mayonnaise maison**
7. **Assortiment de rillettes (thon et betterave / jambon et tomate séchée / maquereau et moutarde) + blinis sarrasin**
8. **Flan de courgette au curry**
9. **Ceviche de poisson blanc, lait de coco, citron vert, radis et petits pois**
10. **Salade fraîcheur billes de melon, pastèque, mozzarella et menthe** - en saison

# LES PLATS CHAUDS – déclinables en version végétarienne

## LES POISSONS

- Dos de cabillaud en croûte de chorizo ou en croûte de parmesan et amandes
- Dos de lieu noir à la toscane (sauce crémeuse, épinard, tomate séchée, parmesan)

## LES VOLAILLES

- Volaille au cidre (champignon, carotte, pomme, lard, oignon)
- Volaille crémeuse au lait de coco et curry
- Volaille façon Tikka Massala à l'indienne

## LES BŒUFS

- Bœuf mijoté aux pommes de terre et jus à l'orange et estragon
- Bœuf mijoté aux champignons, lard et oignon (avec ou sans moutarde)

## LES PORCS

- Filet mignon façon Orloff (bacon et emmental)
- Médaillon de filet mignon en croûte colorée (persil ou tomate ou sésame noir)
- Pulled Pork (effiloché de porc, cuisson 5h, saveurs sucrées/salées)

## LES PLATS ENFANTS

- Filets de poulet panés + potatoes
- Wrap de poulet (froid) + paquet de chips
- Plat adulte en portion réduite

## LES ACCOMPAGNEMENTS (1 féculent et/ou 1 légume)

- Semoule de blé nature ou épicée
- Riz nature ou au sésame grillé
- Pommes grenailles natures ou au curry
  
- Jardinière de légumes
- Ratatouille
- Carotte ou poireau rôtie



# LES DESSERTS à l'assiette

1. Bouchées sucrées en version à l'assiette
2. Tartelette aux fruits de saison, crème pâtissière
3. Tartelette aux 3 chocolats
4. Tartelette meringuée à l'orange et aux amandes
5. Tartelette au chocolat, caramel fondant aux cacahuètes
5. Riz au lait et caramel beurre salé
6. Gâteau pâtissier (recette à définir ensemble) - à partir de 30€ pour 6 parts
7. Number Cake ou Letter Cake (citron/fruits rouges ou 3 chocolats ou tutti frutti) - 35€ pour 8-10 parts





# LES FORMULES

**Formule « apéritif »** : à partir de 5.70€/personne

*Comptez entre 6 et 9 bouchées par personne.*

**Formule « cocktail dînatoire »** : à partir de 16.15€/personne (13 salées + 4 sucrées)

*Comptez au minimum 13 bouchées salées et 4 bouchées sucrées par convives, et jusqu'à 17 salées et 5 sucrées.*

**Formule « repas classique »** : 21€/adulte et 14€/enfant

*Pour une entrée (ou 4 bouchées salées), un plat et un dessert (ou 4 bouchées sucrées)  
+1,50€/personne avec du pain (tranché ou individuel)*

**Plateau de fromage** : 6€/personne

*Pour 1 pain, 1 beurre et 3 choix de fromage (parmi Comté, Chèvre cendré, Brie, Camembert, Ossau-Iraty, Saint Albray, Tomme de Savoie)*

## LES SUPPLEMENTS

Frais kilométriques

0.75€/km

Présence du Food Truck

frais km à 0.95€/km + temps de service

Service – Présence (non obligatoire, sauf si Food Truck)

25€/h (+20€/h/serveur supplémentaire)

## LES PRESTATAIRES COMPLEMENTAIRES

Décoration – Arche de ballons

My Happy Company

Location de vaisselle

Tout se Loue – Séné

Location jeux en bois XXL

Jeux pêche tes comtes

Gâteau de bonbons

La Fée Louwen