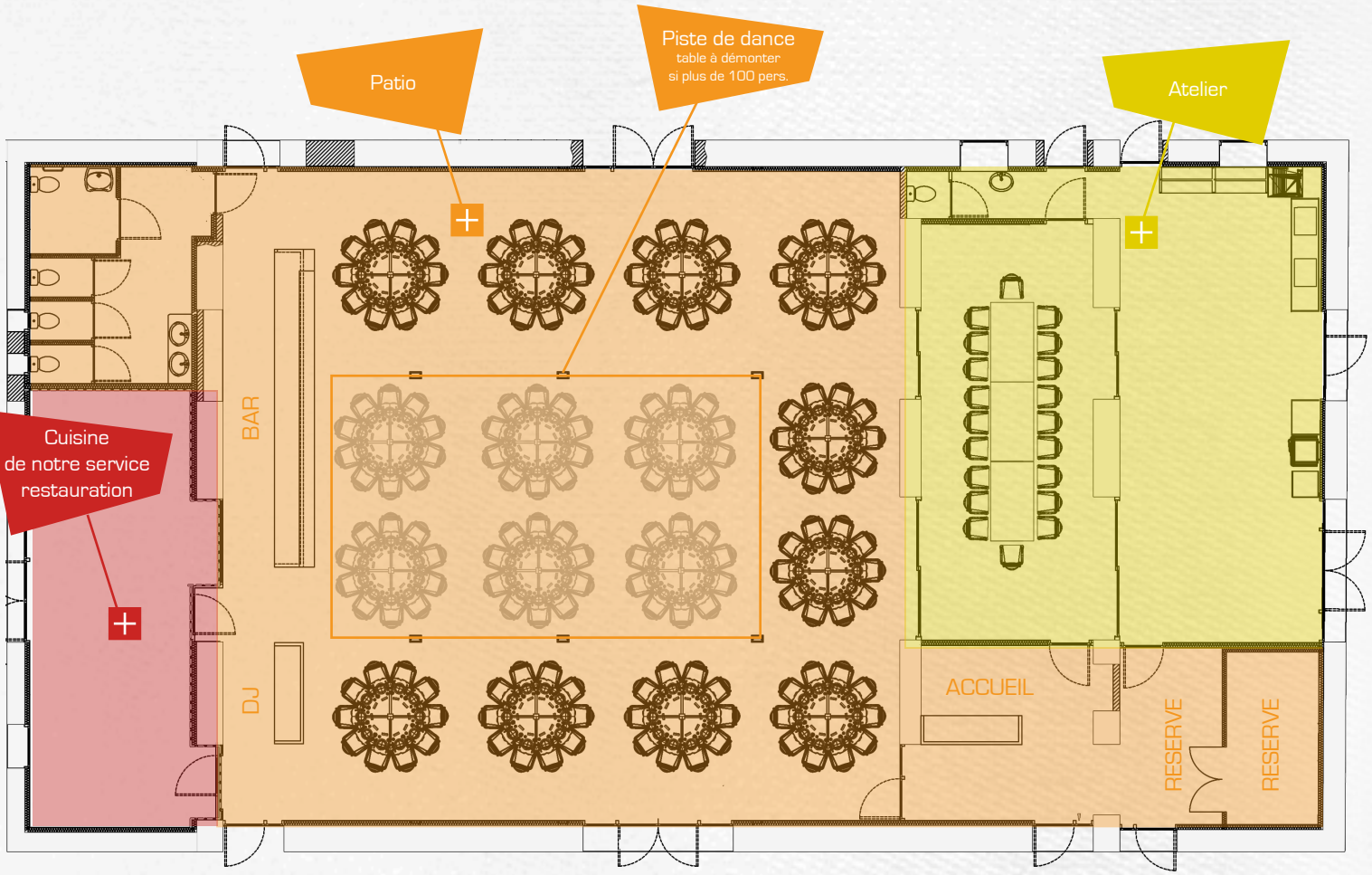
Domaine de Carthage

Salles - Hébergements - Restauration - Activités

with la Cuisine des Chefs

MENUS

PLAN DE LA GRANGE



LA GRANGE

PATIO
Salle de 200m²

Repas dansant jusqu'à 100 pers.
Repas sans piste de dance jusqu'à 160 pers.
Cocktail debout jusqu'à 200 pers.
Ecran et vidéoprojecteur
Régie technique (son - jeux de lumière - micro)
Eclairage indirecte d'ambiance personnalisable
Tables 10 pers. ronde 180cm (x13)
Tables 8 pers. ronde 150cm (x3)
Tabble 8 pers. rectange 180x74cm (x18)
Chaises blanches (x180)
Mange-debouts (x10)

ATELIER
80m² fusionnable avec la salle Patio

Repas supplémentaire jusqu'à 60 pers.
Repas enfant ou babysiting ou prestataire
Peut être transformée en vestiaire
Cuisine équipée de matériel ménager

PRÉAU
150m² couvert

Cocktail debout jusqu'à 150 pers.
Bar extérieur
Salon de jardin 5pers. (x4)

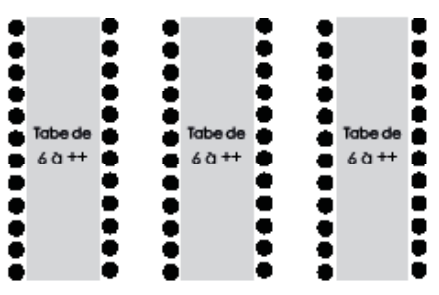
3 TYPES DE RECEPTIONS

Repas bocaux « Convivial »

Les tables sont dressées comme pour le repas à l'assiette avec une place attitrée ou non.

Ce sont nos serveurs qui servent les plats à votre place.

De ce fait, vos convives apprécient leur repas assis après un apéritif debout.

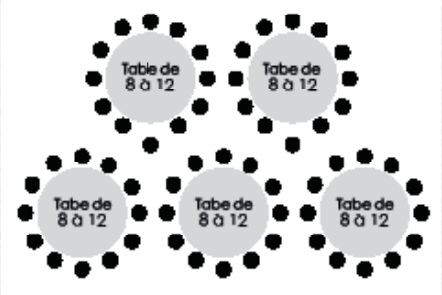


Repas assiette « Raffiné»

En repas à l'assiette, vos convives sont placés autour de tables dressées de 8 à 12 personnes avec la possibilité d'une table d'honneur.

Ce sont nos serveurs qui servent les plats à votre place.

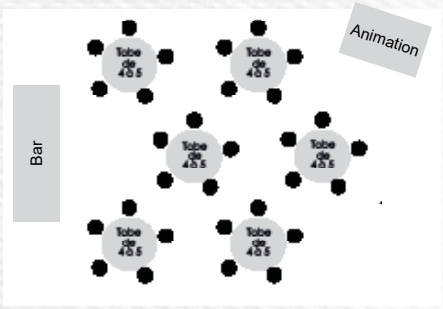
De ce fait, vos convives apprécient leur repas assis après un apéritif debout.



Cocktail dinatoire « Dynamique »

Pour les convives qui souhaitent un côté décontracté sans plan de table.

Mange-debouts sont répartis dans l'espace.
Les boissons se trouvent au bar.
Le bar à tartiner et les animations culinaires sont réparties en stand atelier.
Les plateaux amuse-bouches et planches sont répartis sur le bar les animations et les mange-debouts.



EXEMPLE TARIFAIRE

Repas bocaux

Service repas et vaisselle compris

Apéritif 3 pièces - env. 30min - 5€
1 Planche de charcuterie

+

Repas en bocal - env. 3h - 30€
Entrée bocal / Plat chaud bocal
Fromage bocal / Dessert bocal

35€ HT

Carte ci-après

Repas assiette

Service repas et vaisselle compris

Apéritif 3 pièces - env. 30min - 8€
3 Amuse-bouches

+

Repas à l'assiette - env. 4h - 37€
Entrée / Plat chaud
Fromage / Dessert

45€ HT

Carte ci-après

Cocktail dînatoire

Service repas et vaisselle compris

22 pièces - env. 3h
Planche de charcuteries fines
Planche de fromages affiniés
6 Amuse-bouches salées
2 Animations Froides
1 Animation chaude
1 Plat chaud
1 Bouchée fromage
5 Amuse-bouches sucrées

55€ HT

Carte ci-après

REPAS BOCAUX (mini 50pers.) en dessous le tarif sera majoré

Menu unique à l'ensemble des convives
à choisir maximum 15 jours avant l'événement
sous réserve de disponibilité des produits

Entrée

Tiramisu de tomate à la chantilly mascarpone salée et sa tuile de jambon fumé
-
Mille feuille de betteraves, nuage de chèvre frais à l'huile de truffe, éclats de noisettes torréfiées
-
Gaspacho de champignon, oeuf mollet, risotto de panais, dès de foie gras (+1€)
-
Panna cotta de maïs, dès de canard fumé, cube de foie gras et cive au piment d'Espelette (+1€)
-
Burrata à l'huile de truffe, tomate cerise roties et roquette (+2€)
-
Chessecake de courgettes et sa fleur de truite fumé (+3€)
-
Effeuillé de Saint-Jacques au citron confit, bavarois de patate douce (+4€)
-
Tiramisu d'asperges vertes et saumon infusé à la betterave (+4€)

Plat

Moelleux de cochon à la bière blonde moutarde à l'ancienne,
purée céleri, biseaux de poireau et oignon rouge
-
Confit de veau, écrasé de pomme de terre au beurre,
tomates confites, olives noir et oignons nouveaux (+1€)
-
Risotto de sarrasin, poulet à la crème coco citron vert,
wok de légumes au beurre de curry (+1€)
-
Boeuf braisé façon bourguignon,
polenta crémeuse au thym et carotte des sables (+2€)
-
Parmentier de confit de canard,
mousseline de patate douce et petit pois (+2€)
-
Epaule d'agneau confite aux épices du soleil,
houmous de pois chiche et tajine de légumes (+3€)

Fromage

Bouchon de chèvre frais et fruits confits
-
Lanières de Tomme de Savoie et sa moutarde d'abricots
-
Mousse de bleu d'Auvergne et sa compotée pommes-poires (+1€)
-
Nuage de comté en trois textures et pousse de poireaux (+1€)
-
Crème brulée d'ossau iraty au piment d'Espelette et confiture de cerise noire (+2€)
-
Cubes de brie de Meaux truffé, crème de petit pois et tuile au sésame (+2€)

Dessert

Tiramisu café
(Crémeux café, Biscuit café, Mousse mascarpone, Cacao poudre)
-
Tarte au citron revisité
(Marmelade de citron, Crème citron, Sablé amande, Meringue)
-
Choux de Brest (+1€)
(Crémeux praliné, Choux craquelin de Brest, Croustillant praliné,
Biscuit noisette, Noisette torréfiée)
-
Choco brownie (+1€)
(Crémeux chocolat noir, Sablé chocolat noir, Chantilly chocolat noir, Brownie)
-
Caramel cacahuète (+1€)
(Caramel onctueux, Sablé cacahuète, Crémeux cacahuètes chocolat lait,
Chantilly caramel, Cacahuètes sablées)
-
Framboise noisette (+2€)
(Compoté framboise, Sablé noisette, Ganache chocolat lait, Biscuit noisette,
Framboise fraiche, Noisettes caramélisée enrobées)
-
Cheese-cake exotique (+2€)
(Compoté mangue, Sablé pain d'épice, Mousse fromage frais,
Brunoise kiwi mangue ananas grenade, Chutney mangue passion)

Entrée / Plat / Dessert - 28€
Entrée / Plat / Fromage / Dessert - 30€

REPAS ASSIETTE (mini 50pers.) en dessous le tarif sera majoré

Menu unique à l'ensemble des convives
à choisir maximum 15 jours avant l'événement
sous réserve de disponibilité des produits

Entrée :

Velouté de courge à l'huile de truffe, oeuf parfait et éclat de châtaigne

-

Panna cotta de maïs dès de foie gras canard fumé et pop corn

-

Mille feuilles de betterave chèvre frais et huile de truffe,
truite infusé à la betterave et pépite de noisette

-

Effeuillé de tartare de st jacques au beurre de citron confit et mousseline de petit pois (+3€)

-

Lingot de foie gras chutney mangue poivron et pain brioché (+3€)

Plat :

Ruban de volaille sauce échalotte vin jaune, mousseline de petit pois,
mini poireau brûlé et oignons rouge pickles

-

Pavé de boeuf, écrasé de pomme de terre, poêlé de champignons et jus crémé girolle

-

Ruban de magret de canard ketshup péquillos, mousseline de patate douce et panais confit

-

Dos de cabillaud, sauce chorizo, mousseline de céleri, crumble foie gras (+2€)

-

Grenadin de veau sauce morille,
mousseline de panais, salsifis au café, mini carotte confite (+3€)

Fromage :

Nuage de comté en trois textures et pousse de poireaux

-

Chantilly de chèvre miel noix et roquette

-

Crème brulé d'ossau iraty au piment d'espelette et confiture de cerise noire (+1€)

-

Cube de brie de Meaux truffé , crème alverdé et tuile au sésame (+2€)

Dessert :

Tiramisu café
(Crémeux café, Biscuit café, Mousse mascarpone, Cacao poudre)

-

Tarte au citron revisité
(Marmelade de citron, Crème citron, Sablé amande, Meringue)

-

Eclaire de Brest (+1€)
(Crémeux praliné, Choux craquelin de Brest, Croustillant praliné,
Biscuit noisette, Noisette torréfiée)

-

Choco brownie (+1€)
(Crémeux chocolat noir, Sablé chocolat noir, Chantilly chocolat noir, Brownie)

-

Caramel cacahuète (+1€)
(Caramel onctueux, Sablé cacahuète, Crémeux cacahuètes chocolat lait,
Chantilly caramel, Cacahuètes sablées)

-

Framboise noisette (+2€)
(Compoté framboise, Sablé noisette, Ganache chocolat lait, Biscuit noisette,
Framboise fraiche, Noisettes caramélisée enrobées)

-

Cheese-cake exotique (+2€)
(Compoté mangue, Sablé pain d'épice, Mousse fromage frais,
Brunoise kiwi mangue ananas grenade, Chutney mangue passion)

Entrée / Plat / Dessert - 35€
Entrée / Plat / Fromage / Dessert - 37€

COCKTAIL DINATOIRE (mini 50pers.) en dessous le tarif sera majoré

Menu unique à l'ensemble des convives
sous réserve de disponibilité des produits

Planche de charcuteries fines
Jambon de Bayonne
Filet mignon de porc séché
Coppa de Bayonne

Amuse-bouches salées
Miniburger filet mignon basque
Tartelette fromage frais concombre radis petit pois
Wrap tomate poulet et fromage frais ciboulette
Rondelle de pomme de terre houmous chorizo
Mousse de poivron sablé amande
Verrine de betterave pépite de chèvre
Panna cotta maïs magret fumé

Animation froide
Découpe d'esturgeon infusé à la betterave rouge et blinis

Animation chaude
Oeuf BIO toqué au bleu d'auvergne

Plat chaud
Mini bocal de parmentier de confit de canard à la patate douce

Planche de fromages affinés
Ossau Iraty
Dès de chèvre
Vieux comté

Amuse-bouches sucrées
Mousse choco brownie
Douceur caramel cacahuète
Tartelette au citron revisité

22 pièces - env. 2h - 55€

Gestionnaire d'événement
IMBERT Margot
07 68 13 40 06
margot@domainedecarthage.com

Directeur fondateur
CHEVALIER Mehdi
06 52 47 55 44
mehdi@domainedecarthage.com

DomainedeCarthage.com