



# Menu

*Par Yoan Rougny  
Traiteur et chef privé.*

---

## BUFFET

Toasts briochés de foie gras, chutney de pommes et noisettes grillées  
Mini gougères et feuilletés

Pain navette garnis d'une rillette de maquereaux aux agrumes

Médailon de wrap au canard fumé, crudité et sauce moutarde au miel

Assortiments de charcuteries fines

Verrine tartare de crevette, mangue et condiment façon aigre douce, mousse d'avocat  
et crumble d'amande

Verrine forestière et lard grillé

---

## MISE EN BOUCHE SURPRISE DE SAISON

---

### ENTRÉE À L'ASSIETTE

*La noix de Saint-Jacques en 2 façons*

En carpaccio aux saveurs exotiques et poêlées au beurre noisette puis  
flambées au cognac.

Sauce beurre blanc au champagne, compoté d'échalotte miel balsamique,  
perle de citron yuzu, chips de parmesan et bouquet de jeunes pousses

---

### PLAT À L'ASSIETTE

*Les médaillons de pintade cuits à basse température*

En farce forestière. Jus de cuisson corsé aux touches de truffe.  
Cromesquis de châtaignes au vieux comté, petits légumes "glacés",  
croquant noisette et herbes fraîches.

---

## FROMAGES ET DESSERTS

*Assortiment de 5 fromages*

Comté, Brie, Tomme, Pélardon, Gorgonzola...

Confitures et fruits secs

*Le traditionnel trianon aux chocolats*

éclats de meringue et fruits rouges

