

A vous de choisir, selon vos goûts

Et vos envies !

Créez vous-même votre menu, à partir de : 46 € :

(Apéritif, entrée froide ou chaude, trou Normand, la pièce du boucher, fromage, dessert, café (mignardises et cascade de fruits + 3€)

Ou

Créez vous-même votre menu, à partir de : 56 € :

(Apéritif, 1^{ère} entrée froide, 2^{ème} entrée chaude, trou Normand, la pièce du boucher, fromage, dessert, café (mignardises et cascade de fruits +3€)

En NOUVEAUTE, pour que vos rêves se réalisent :

Buffets (De la Mer, Du Maraîcher, Du Charcutier, Du Boucher, Du Fromager, Du Pâtissier,...)

Votre petit plus...

Brunch, Cochon de lait, Méchoui, Paella, Cassoulet, Choucroute, Couscous, Asiatique, Espagnol, Nordique, Cuisine du monde,...)

Mariage
Baptême
Communion
C.E

Comité des fêtes

Anniversaire

Evènement...

www.aeanlm.com

Disco mobile

Karaoké

Fleurs

Photo

Vidéo

Spéctacle

AEA.com

4, cours du Port

33 390 Blaye

05 57 42 1773

Apéritif-Plancha avec kir californien et sa fontaine (rosé, jus pamplemousse, citron vert et gingembre)

Assortiment de canapés et Feuilletés divers, Pains surprise, salés divers, verrines, cuillères chinoise, bombons de foie gras, mini brioches d'escargot au beurre d'ail...

A la Plancha* : mini boudins, crevettes grillées, sot l'y laisse de volaille, pruneaux au bacon, Mini-nems, acras, St Jacques ... (*supplément de 5€)

Salade de magret fumée aux pointes d'asperges et vinaigre de framboise et noix de coco

Trio de croustillant de crevettes (crevette filo, mini aumonière de crevette et samossa)

Assortiment de sushi, nigiri et maki (et wasabi)

Salade de St Jacques et écrevisses aux éclats de mandarines

Melon à l'Italienne et son sorbet

Saumon mariné, fumé et farci, crème de ciboulette au citron vert

Foie gras de canard aux fruits de saison

Foie gras de canard sur coques de macaron à la pistache

Foie gras des Landes à la gelée de liquoreux

Médaille de langouste en terrine d'écrevisse et tartare de courgettes

Assiette de carpaccio de saumon, huile de sésame, fleur de sel et citron vert

Salade landaise au foie gras

Marbré de foie gras de canard aux figues et tomate verte en confiture

Feuillantine de noix de Saint-Jacques aux filaments de légumes, beurre de Lillet

Tartare de saumon - terrine de Saint-Jacques et coulis de homard

Tartare de St Jacques, St Pierre et saumon, tomates confites

Tartare de St Jacques sur sa crème verte à la menthe douce

Salade campagnarde aux gésiers et magrets séchés au poivre et piment d'Espelette

Salade de mâche aux copeaux de foie gras et à l'essence de truffes

Saumon confit aux agrumes, blinis et crème montée baies roses et aneth

Terrine de fromage de chèvre, tomates confites et basilic, gressins au sésame

POUR LES ENFANTS NOUS CONSULTER

**ENTREES
FROIDES**

Saveurs de l'écailler (St Jacques à la Bretonne, moules farcies à la provençale, palourdes roses farcies)

Bouchée à la reine

Bouchée de riz de veau

Assortiment de cocktail Asiatique (nems au porc, samossas au bœuf sauce Nuoc-mam

Entré Thaï vapeur (

Filet de loup au beurre blanc à la violette

Couronne de sole tropicale à la dieppoise

Duo de poisson à la crème ciboulette

Filet de lotte rôtie à la sauce safranée

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral au beurre de coriandre

Aumônière de St Jacques au Chablis

Aumônière de St Jacques à la Bretonne

Cassolette océane à la bisque de Homard (crevettes, rouget, St Jacques, cognac...)

Cassolette d'écrevisse en croute sauce Nantua

Origami de cabillaud, St Jacques et d'Ecrevisses sauce Porto

Nage de filets de rouget à l'infusion de gingembre

Cassolette de moule marinière

Filet de loup au beurre d'oseille, émincé de pleurotes à l'ail

Papillote de lotte (déco original)

Papillote de St Jacques (déco original)

Papillote de dorade Sébaste (déco original)

Brioche de Coulubiach de saumon de Norvège

Dos de saumon de haut-mer au champagne

Filets de daurade aux raisins

Et votre petit plus, nos poissons exotiques,

(Daurade rose, courbe, espadon, pageot, mérou blanc ou noir, carpe du Nil, carpe blanche du Congo, capitaine, requin, sardinelle, hoki,...)

**ENTREES
CHAUDES**

Trou Normand

Magret grillé aux cèpes

Eventail de magret aux fraises

Tournedos de canard sauce foie gras

Gigolette de canard farci à la Gascogne (armagnac et raisins)

Filet de canette rôti aux poires Williams caramélisées

Souris d'agneau confit au jus de thym

Noisette d'agneau à la fleur de romarin

Baronet de caille sur douceur Normande (Calvados et pommes)

Rôti de lapin farci aux pruneaux

Paupiette de lapin aux petits légumes

Filet mignon de porc et beurre à la sauge

Emincé de bœuf sauce périgourdine

Mignon de bœuf braisé au vin des graves

Filet de bœuf à la moelle

Pièce de bœuf sauce vigneronne

Filet de bœuf individuelle en croûte, duxelles de champignons

Filet de bœuf à l'essence de truffes et aux pleurotes

Tournedos façon au beurre maître d'hôtel

Noix de veau à l'ail doux

Ardoise de fromage affinés et confiture de cerise noir (pain spéciaux)

Dessert (Gâteaux étages et / ou pièces montées), Café cannelé et mignardise...

Notre prestation comprend la livraison et reprise, la mise en place et le nappage du buffet, les verres, les serviettes tissus damassées blanc, les chandeliers, le service 1/25 pers.

N.B. : Le matériel manquant, brisé ou détérioré vous sera facturé au tarif de remplacement.

**PIECES DU
BOUCHER**

AEA.com

4, cours du Port

33 390 Blaye

05 57 42 1773