

Hamburger de reblochon

Eclair de chèvre, chutney d'airelles, éclat de pain d'épice doré

Pomme de terre coulante de Mont d'Or et vin jaune

Beignet de Saint Marcellin

Trilogie de fromages de nos contrées

Plateau de fromages affinés « Pascal Beillevaire » (supplément 2.50€/pers.)

Tous nos fromages sont accompagnés d'un mesclun de jeunes salades

Gourmandises

Cocosphérique & ananas

Finger fruits secs et pommes caramélisées

Chouchou framboise et crème diplomate

Calisson façon Pigossière

Tropézienne aux fruits rouges

Géode Madagascar

Cocktail de Douceurs servies en buffet

Le Gâteau des Mariés

Forêt Noire revisitée et son croustillant de fruits secs

Délice aux poires (entremet poire & Dulcey aux épices, mousse yuzu)

Atacama (chocolat Jivara noisettes)

Piña Colada (biscuit coco, mousse ananas, rhum ambré)

Le Saint Barth' (vanille, mangue, passion, ananas)

Inspiration en t'IER (fraisier, framboisier, abricotier, murier, noisetier...)

Le Wedding Cake ou Pièce Montée (supplément 3,10€/pers.)

Les desserts indiqués en caractère gras peuvent faire l'objet d'une présentation du gâteau en salle puis servis à l'assiette, accompagnés d'un méli-mélo de fruits du moment et d'un dessert glacé

Café et ses mignardises en buffet
Service de l'open bar durant la soirée dansante



LA PIGOSSIÈRE
CHÂTEAU & TRAITEUR



2020



FAIT MAISON



Nouveauté : Nos fruits & légumes proviennent de la filière Bio raisonnée



Le *Goût* des Emotions Partagées



Les Mises en Bouches

Froides

Tartare de mangue, foie gras pain d'épices
 Arlette de thon rouge mariné
 Wrap coleslaw jambon sec
 Sushi cube
 Millefeuille poulet piquillos
 Sablé maïs anguille fumée
 Tofu grillé, tartare de poivron
 Pétale de tomate séchée au crabe
 Tartare de saumon et radis daikon
 Spirale de bœuf mariné
 Mini club sandwich
 Pana cotta d'herbes fraîches et crevettes
 Crumble basilic, caviar d'aubergine
 Tian de légumes grillés

Chaudes

Croquette d'escargot
 Huître en sabayon
 Muffin bacon comté
 Tartelette de coquillage
 Sablé noisette Saint Jacques
 Samoussas champignon
 Mini ficelle Picarde
 Nuggets d'encornet
 Grenaille farcie brandade de morue
 Beignet de foie gras
 Pic de poulet « boucané »
 Finger de langoustine basilic
 Nem de porc aux légumes sautés

Dînatoire

Coquetiers d'œuf surprise
 Saumon fumé maison sur blinis
 Mini-brochettes de viande
 Tomate cocktail en surprise
 Manchons de pintade marinés
 Profiterole de crabe
 Les Petits Grillés
 Légumes croquants de saison

Le « Plus »
 en l'absence d'entrée
 (en option)

Pics & Vaisselle

Tête de Moine en girofle
 Tartare de bœuf ou poisson en cuillère
 Plats traditionnels en cassolette
 Le cube de pain surprise
 Palette de macarons salés
 Cuillère de maquereau fumé au poivre & Tzatziki
 Glaces & sorbets de légumes variés
 Billes de melon rafraîchi, menthe, rhum

Atelier Foie Gras

Le Smoker ou Rôtisserie

Dégustation de viandes & poissons fumés « Maison »

Les Ateliers *

La Galettière

Galettes de blé noir et ses garnitures

Atelier Ibérique

Jambon Serrano & tapas

La cuisine au fil des saisons

Petits sautés & wok

Les Paninis

Le Petit Savoyard

Fondue & Patte de Cochon

Plateau de Fruits de Mer (option)

Banc d'huîtres de nos côtes

Buisson de langoustines

Gambas

Idéal en présence d'un nombre important d'invités présents seulement au cocktail ou tout simplement pour améliorer ces instants de convivialité

* La diversité des ateliers dépend du nombre de convives et de la saison

Entrées

Carpaccio de tomates anciennes et thon grillé
 Gambas marinées au poivre de Timut, crumble d'avocat
 Millefeuille de foie gras, chutney d'oignons rouges, anguille fumée
 Confit de lapin au romarin, tian de légumes grillés
 Ceviche de dorade, chantilly de palourdes
 Marbré de homard et poulet fermier (supplément 1,50€/pers.)
 Tartare de légumes et œufs de poissons, crème anglaise de saumon fumé
 Foie gras fumé maison sur sa brioche tiède

Poissons

Roulé de langoustines au lard Colonnata à la plancha
 Soubise de cabillaud au chorizo, piquillos farcis
 Marinière de coquillages au sarrasin torréfié
 Profiterole de saumon mariné et caviar de hareng
 Pissaladière de bar grillé, huile de basilic
 Crumble de sandre au beurre nantais
 Médaillon de lotte safranée, tarte tatin de fenouil et échalote
 Brochette de noix de Saint Jacques en croûte de noisettes
 Duo de filet de merlu et chair de crabe, coulis de crustacés

Viandes

Emincé de magret de canard, écume d'oranges
 Grenadin de veau, foie gras poêlé déglacé au Porto et vinaigre de Xérès
 Gigot d'agneau, parfum de badiane et pesto de fenouil
 Pithiviers de caille au foie gras
 Tournedos de filet de bœuf, sablé maïs et émulsion de parmesan
 Filet mignon de porc gratiné à l'Ossau-Iraty & piment d'Espelette
 Paleron de bœuf braisé longuement et son jus de bœuf iodé
 Eventail de cochon fermier à la rôtissoire, réduit de vin de Banyuls
 Cordon bleu version Pigossière, jus de poulet rôti

FAIT MAISON



Cocktail



Menu Prestige



Nouveauté : Nos fruits & légumes proviennent de la filière Bio raisonnée