



Au Parvis Saint-Maurice

Laporte Sébastien

Buffet 1

MEDAILLON DE MOUSSE DE FOIE DE CANARD

Glacé au porto

TERRINE DE SAUMON A L'OSEILLE ET AU CRABE

Sauce mousseline

VARIETES DE VIANDES FROIDES

Présentées sur plats en composition

Noix de jambon braisé au champagne

Roti de bœuf

Poulet rôti aux herbes

CRUDITES DE SAISON ET SALADES COMPOSEES

Assortiment au choix (selon le nombre de personnes)

Taboulé oriental, Salade Piémontaise, Niçoise, Napolitaine

Salade grecque, Coleslaw, Crudités

PLATEAU DE FROMAGES

À déterminer

Brie, Bleu de Bresse, Chèvre, Langres, Chaource, Emmental...

PAIN ET CONDIMENTS

DESSERT

Tartes aux fruits de saison

14.20 € par Personne



Au Parvis Saint-Maurice

Laporte Sébastien

Buffet 2

CHIFFONNADE DE JAMBON DES ARDENNES

Sur formes ou sur plats

PATE BERRICHON EN CROUTE

Viande de porc, veau et lapin marinée au Ratafia

SAUMON EN CHIFFONNADE

VARIETES DE VIANDES FROIDES

Rôti de porc braisé

Rôti Boeuf

CRUDITES DE SAISON ET SALADES COMPOSEES

Assortiment au choix (selon le nb de personnes)

Taboulé oriental, Salade Piémontaise, Niçoise, Napolitaine

Salade grecque, Coleslaw, Crudités

PLATEAU DE FROMAGES

À déterminer

Brie, Bleu de Bresse, Chèvre, Langres, Chaource, Emmental...

PAIN ET CONDIMENTS

DESSERT

Eclair façon Paris-Brest

18.10 € par Personne



Au Parvis Saint-Maurice

Laporte Sébastien

Buffet 3

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE FINE

*Saucisson, Rosette, Jambon des Ardennes,
Terrine de canard, Rillettes...*

SAUMON FUME CABILAUD GLACE

VARIETES DE VIANDES FROIDES

Présentées sur plats en composition

Contre filet de bœuf rôti
Noix de jambon braisé
Poulet rôti aux herbes

CRUDITES DE SAISON ET SALADES COMPOSEES

Assortiment au choix (selon le nombre de personnes)
*Taboulé oriental, Salade Piémontaise, Niçoise, Napolitaine
Salade grecque, Coleslaw, Crudités*

PLATEAU DE FROMAGES

À déterminer

Brie, Bleu de Bresse, Chèvre, Langres, Chaource, Emmental...

PAIN ET CONDIMENTS

DESSERT

Petits fours frais

(petits choux, tartelettes aux fruits, au chocolat etc... 4 par personne)

20.50 € par personne



Au Parvis Saint-Maurice

Laporte Sébastien

Buffet 4

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE FINE

Terrine, chiffonnade de jambon de pays, cochonnaille...

VARIETE DE POISSONS FROIDS

Truite saumonée fumée

Rouget glacé à l'oseille

Médaille de saumon frais norvégien

VARIETES DE VIANDES FROIDES

Contre filet de bœuf rôti

Noix de jambon braisé au Champagne

Poulet rôti aux herbes...

CRUDITES DE SAISON ET SALADES COMPOSEES

Assortiment au choix (selon le nb de personnes)

Taboulé oriental, Salade Piémontaise, Niçoise, Napolitaine

Salade grecque, Coleslaw, Crudités...

PLATEAU DE FROMAGES

À déterminer

Brie, Bleu de Bresse, Chèvre, Langres, Chaource, Emmental...

PAIN ET CONDIMENTS

DESSERT

Entremet aux choix

(voir liste)

23.60 € par Personne



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

Buffet 5

ASSORTIMENT DE FOIE GRAS

*Nougat de foie gras de canard aux fruits des Landes
Bloc de foie gras de canard mi-cuit mariné au Ratafia*

POISSONS FROIDS

*Carpaccio de saumon
Coupelle cocktail de crevettes*

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

*Chiffonnade de jambon des Ardennes
Aiguillette de volaille glacé aux herbes
Rôti de bœuf*

CRUDITES DE SAISON ET SALADES COMPOSEES

*Assortiment au choix (selon le nb de personnes)
Taboulé oriental, Salade Piémontaise, Niçoise, Napolitaine
Salade grecque, Coleslaw, Crudités*

PLATEAU DE FROMAGES

À déterminer
Brie, Bleu de Bresse, Chèvre, Langres, Chaource, Emmental...

PAIN ET CONDIMENTS

BUFFET DE DESSERTS

*Coupe de fruits, mousse au chocolat, île flottante, corbeille de fruits frais...
Entremets aux choix*

28.00 € par personne



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

Buffet 6

COTE MER

*Médaille de saumon frais de Norvège
Darne de cabillaud
Terrine de saumon*

COTE TERRE

*Médaille de mousse de foie gras de canard au vieux porto
Chiffonnade de jambon de pays
Pâté berrichon en croûte
Terrine de canard aux poivres*

LES VIANDES

*Gigot d'agneau aux herbes
Chaud-froid de volaille à la crème
Porc braisé
Rôti de bœuf*

SALADE COMPOSEES ET HORS D'OEUVRE

*(salade sicilienne, napolitaine, niçoise, piémontaise, taboulé oriental
crudités assorties)
petits paniers de tomates garnies au crabe
Condiments*

LA CAVE AUX FROMAGES

*À déterminer
Brie, bleu de Bresse, chèvre, Langres, Chaource, Emmental...*

PAINS PAYSANS TRANCHES et BAGUETTES TRADITION

BUFFET DE DESSERTS

*Coupe de fruits, mousse au chocolat, île flottante, corbeille de fruits frais...
Entremets aux choix*

29.90 € par personne



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

LE BUFFET DES AMIS

APERITIF

**PAIN DE CAMPAGNE SURPRISE CHARCUTERIE
BRIOCHE SURPRISE AU CRABE ET AU FOIE GRAS
PIECES DE CRUDITES SAUCE CIBOULETTE**

BUFFET

COTE MER

*Darne de saumon écossais fumée et cuite sur peau
Terrine de la mer
Tomate garnie au crabe*

COTE TERRE

*Pâté croûte à l'ancienne
Assortiment de terrines gourmandes
Assortiment de charcuterie fine*

VIANDES FROIDES

*Contre filet de bœuf rôti,
Gigot d'agneau aux herbes
Chaud froid de volaille*

SALADE COMPOSEES ET HORS D'OEUVRE

*Assortiment au choix (selon le nb de personnes)
Taboulé oriental, Salade Piémontaise, Niçoise, Napolitaine,
Salade grecque, Coleslaw, Crudités*

LA CAVE AUX FROMAGES

*Brie de Meaux, Chaource, Munster, Reblochon
Emmental, Chèvre, Bleu d'Auvergne, Délice de Bourgogne*

PAIN ET CONDIMENTS

BUFFET DE DESSERTS

*Coupe de fruits, mousse au chocolat, île flottante, corbeille de fruits frais...
Entremets aux choix*

32.40 € par personne



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

Buffet chaud froid

avec plat chaud servi à l'assiette

COTE MER

*Miroir de médaillon de saumon
Rouget glacé à l'oseille
Saumon écossais fumé*

COTE TERRE

*Foie gras maison au porto
Médaillon de volaille Argenteuil
Jambon de Parme*

SALADES COMPOSEES ET HORS D'OEUVRES

*Salade scandinave, napolitaine, méditerranéenne, taboulé, crudités, salade aux choix
Avocats aux crevettes, petites tomates garnies au crabe
Janot lapin (spécial enfant), condiments*

TROU

*champenois, pamplemousse, pomme, citron
(à définir)*

PLAT CHAUD

*(plat au choix servi à l'assiette avec sa garniture de légumes)
Giglette de canard aux cerises ou sauce poivre vert
Filet mignon à la forestière sauce Champagne
Suprême de pintade farci à la mousseline morille sauce Ratafia*

LA CAVE AUX FROMAGES

*Brie de Meaux, Chaource, Munster, Reblochon
Emmental, Chèvre, Bleu d'Auvergne, Délice de Bourgogne
Quelques feuilles de mesclun*

PAINS PAYSANS TRANCHES et BAGUETTES

BUFFET DE DESSERTS

*Coupe de fruits, mousse au chocolat, île flottante, corbeille de fruits frais...
Entremets aux choix*

35.00 € par personne



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

Buffet de desserts

Coupe de fruits, mousse au chocolat, île flottante, corbeille de fruits frais...

Au choix

GATEAUX A BASE DE CHOCOLAT

Pompadour : biscuit madeleine, feuilletine pralinée croustillante, mousse chocolat lait allégée, mousse chocolat noir à base de crème anglaise, glaçage noir.

3 chocolats : biscuit madeleine, feuilletine pralinée croustillante, mousse chocolat blanc allégée, mousse chocolat au lait, glaçage noir.

Opéra : biscuit joconde, crème au beurre café, ganache noire 70%, glaçage noir.

Royal caramel : biscuit amande, feuilletine noisette craquante, mousse chocolat lait caramel.

Caramel beurre salé : biscuit amande noisette, ganache lait au caramel beurre salé, mousse chocolat lait/caramel, glaçage noir.

Montana : biscuit macaroné à la pistache, ganache noire 70% pralinée.

GATEAUX A BASE DE FRUITS

Fraisier, Framboisier, Tutti frutti : biscuit de Savoie, mousseline et fruits (fraises, framboises ou fruits mélangés)

Pesca : biscuit macaroné/vanillé, compotée de pêche, mousse bavaroise vanille, mousse framboise.

Fraise rhubarbe : biscuit macaroné/vanillé, compotée de rhubarbe, mousse fraise, bavaroise vanille.

L'Exotique : biscuit amande noisette, coulis gélifié framboise rose litchi, mousse mangue/fruits de la passion.

Mangalo : biscuit amande, mousse mangue avec des cubes de mangues caramélisés, mousse à l'amande.

Charlotte aux biscuits roses : biscuits roses, mousse vanille, brisure de framboise, mousse aux biscuits roses de Reims et la fine de champagne.



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

VIN D'HONNEUR (10 pièces par personne)

Réduction de pâtisseries salées (friands cocktail, feuilletés
poissons, quiches pizzas, flamiches, acras de morue,
beignets de crevettes, nems...)

Pain de campagne surprise charcuterie et fromage
Brioche Surprise au Crabe (une de nos spécialités)

Pièces de crudités, sauce ciboulette.

Brioche au beurre, croquignoles et biscuits roses

Chouquettes sucrées & gougères
Macarons

6.50 € par personne



Au Parvis Saint-Maurice

Laporte Sébastien

REPAS DU DIMANCHE (SUITE A UN REPAS DE MARIAGE)

*Assortiment de cochonnailles, chiffonnade de jambon de pays
jambon de York braisé, terrine gourmande, rosette de Lyon,
saucissonnade ...*

*Viandes froides sur plats
Rôti de Veau braisé, Rosbeef, Poulet rôti...*

Crudités de saison et salades composées

Grand brie de Meaux (ou plateau de fromages)

Tartelettes aux fruits

Pain baguette

*Livraison offerte à partir de 30 personnes
(sur Reims et dans un rayon de 15 km à partir des
laboratoire)*

11.90 € par personne



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

PRESTATIONS EN OPTION

La vaisselle

A définir selon le buffet choisi

Ex: 3 assiettes différentes, couverts en inox, 3 verres à tables

3.90 € ttc/pers

Le linge

Nappes et serviettes en tissu blanc

2.35 € ttc/pers

Le pain

Petit pains de table, baguettes tradition

0.80 € ttc/pers

Le café

Sous tasse, tasse, cuillère, sucre et son spéculos

2.00 € ttc/pers

Le service

Nous vous conseillons un serveur pour 25 personnes

sur une prestation de 7h00

*Départ du laboratoire, mise en place, service des invités,
débarrassage et retour au laboratoire*

5.60 € ttc/pers

Heure supplémentaire 25.00 € ttc/serveur

Pièce Montée

Forme au choix du client, 3 choux/pers

4.50 € ttc/pers

Soupe à l'oignon

Soupe, croûtons, gruyère, vaisselle

2.00 € ttc/pers



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

Droit de bouchon

Nous ne prenons pas de droit de bouchon

Boissons

*Si vous le souhaitez, nous pouvons vous proposer
une proposition sur une formule
de facturation à la bouteille consommée .*

Réservation

*Un chèque de confirmation de 20% vous sera demandé
à la réservation de la date, le solde à la facturation .*