



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

VIN D'HONNEUR (10 pièces par personne)

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

*Pain de seigle surprise aux deux saumons (fumé maison)
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*

Prix par personne 6.50 € ttc



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

MENU 1

ASSORTIMENT DE JAMBON CRU ET SON MESCLUN

OU

CHIFFONADE DE SAUMON SUR SON LIT DE PERLES MARINES

FILET MIGNON SAUCE CHAMPAGNE ET SA PUREE FORESTIERE

OU

PAVE DE SAUMON A L OSEILLE ET SA FONDUE DE POIREAUX

TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS

OU

TARTELETTE CITRON MERINGUE

18.90 € ttc



Au Parvis Saint-Maurice

Laporte Sébastien

MENU 2

CASSOLETTE OCEANE AU ROUGET ET ST JACQUES
OU
CLUB POULET BACON ET SON MESCLUN

FILET MIGNON BRAISE AUX MORILLES
ET SON GRATIN FORESTIER
OU
FILET DE PINTADE FARCI SAUCE RATAFIA
ET SA PUREE A L ANCIENNE

DUO DE FROMAGES ET SON MESLUN
OU
FINGERS AU BEAUFORT

ECLAIR AU CARMEL VANILLE
OU
DOME AU CARMEL BEURRE SALE

22.50 € ttc



Au Parvis Saint-Maurice

Laporte Sébastien

MENU 3

FOIE GRAS AUX BISCUITS ROSES DE REIMS
OU
ECLAIR AU SAUMON FUME, FRAISE, POMME VERTE, YAOURT

CARRE D AGNEAU AUX NOISETTES
ET SON CHOU POINTU AU BEURRE
OU
FAUX FILET GRILLE AUX AMANDES
ETUVEE DE LEGUMES VERTS

DUO DE FROMAGE ET SON MESLUN AUX FRUITS SECS
OU
MILLEFEUILLE AU CHEVRE FRAIS ET LEGUMES VERTS

ECLAIR A LA FRAISE FRAICHE
OU
MILLE FEUILLE AU CHOCOLAT REVISITE

25.00 € ttc



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

MENU 4

ST JACQUES ROTIE A HUILE VANILLE
ET SON RISOTTO AU PARMESAN

OU

SAUMON AU PAIN PERDU TOMATE MOZZARELLA

OU

LANGOUSTE ET SA GALETTE BRETONNE

SELLE D AGNEAU ET SA PUREE DE POTIMARRON

OU

FILET DE BŒUF ET SON FINANCIER PARMENTIER
ET SON MASCARPONE AUX HERBES

OU

NOIX DE VEAU ET SES POMMES CROUSTILLANTES

CROQUETTE DE CHEVRE FRAIS

ROQUETTE TOMATE CERISE

OU

TRILOGIE DE FROMAGE ET MESCLUN

ASSIETTE GOURMANDE FRUIT CHOCOLAT

OU

MOUSSE NOIRE 70% ET CUBES DE MANGUE CARAMELISE

28.00 € ttc



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

MENU 5

FEUILLETE DE CUISSSES DE GRENOUILLES SAUCE CHAMPAGNE

CŒUR DE SAUMON DE NORVEGE AU BEURRE BLANC
PETITS LEGUMES CROQUANTS

TROU CHAMPENOIS* (*au choix*)

GIGOLETTE DE CANARD ROTI AUX SENTEURS DES BOIS
à l'orange ou aux cerises
&
GARNITURE* (*au choix*)

DUO DE BRIE DE MEAUX AFFINE ET DE CHEVRE
MELI-MELO DE SALADES AU VINAIGRE DE VIEUX VIN

MOELLEUX CHOCOLAT, BOULE DE GLACE VANILLE
ET SA MENTHE FRAICHE

Prix par personne à emporter
29.50 € ttc



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

MENU 6

SALADE FOLLE

*(foie gras de canard, gésiers et magrets fumés de canard
et son mesclun de jeunes pousses au balsamic)*

TIMBALE DE ST JACQUES, MOUSSELINE DE TRUITE SAUMONÉE
PETITS LEGUMES CROQUANTS

TROU CHAMPENOIS* *(au choix)*

FILET MIGNON BRAISE AUX MORILLES
SAUCE CRÉMEUSE AUX ESSENCES DE VIEUX PORTO
&
GARNITURE* *(au choix)*

BRIE DE MEAUX FARCI AUX DELICES DE L'ECUREUIL
MESCLUN A L'HUILE DE NOISETTES

ASSIETTE GOURMANDE
(choix de deux entremets à définir ensemble)

Prix par personne à emporter
34.50 € ttc



Au Parvis Saint-Maurice

Laporte Sébastien

MENU 7

NOUGAT DE FOIE GRAS DE CANARD AUX FRUITS DES LANDES
COMPOTÉE DE FIGUES ET PAIN D'ÉPICES

PAVE DE SAUMON NORDIQUE EN CROUTE D'HERBES

TROU CHAMPENOIS* (au choix)

EMINCE DE PINTADE BRAISÉE AU CHAMPAGNE
SAUCE VELOUTÉE AUX CHAMPIGNONS NOBLES
&
GARNITURE* (au choix)

TRILOGIE DE FROMAGES REGIONAUX
MESCLUN DE SALADE MELEE ET PETITS CROUTONS

ASSIETTE GOURMANDE
(choix de deux entremets à définir ensemble)

Prix par personne à emporter
35.90 € ttc



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

MENU 8

FOIE GRAS AUX BISCUITS ROSES DE REIMS
AU VIEUX CALVADOS & TOASTS GRILLES
*Petits magrets de canard fumés
et sa doucette au vinaigre balsamic*

CASSOLETTE OCEANE
AUX ST JACQUES, ROUGET ET CABILLAUD

TROU CHAMPENOIS(au choix)*

SUPREME DE PINTADE FARCIE AUX SENTEURS DES BOIS
SAUCE DOUCE RATAFIA
&
GARNITURE*(au choix)

TRILOGIE DE FROMAGES
SUR SALADE DE JEUNES POUSSSES AUX PETITS CROUTONS

BUFFET DE DESSERTS
(choix de différents entremets a définir ensemble)

*Prix par personne à emporter
37.40 € ttc*



Au Parvi+ 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 de tradition

*Livraison offerte à partir de 30 personnes
(sur Reims et alentour)*

Prix par personne 11.90 € ttc



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

PRESTATIONS EN OPTION

La vaisselle

5 assiettes différentes, couverts en inox, 3 verres à tables
4.80 € 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

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

Le cuisinier

un pour 50 personnes sur une prestation de 5h00
100.00 € ttc/cuisinier

Pièce Montée

Forme au choix du client, 3 choux/pers
4.50 € ttc/pers



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

Soupe à l'oignon

*Soupe, croûtons, gruyère, vaisselle
2.00 € ttc/pers*

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 .*

Nous restons à votre disposition pour toute modification éventuelle :

- menu à une entrée*
- modification des menu*
- menu enfant*
- etc...*



Au Parvi+ Saint-Maurice

Laporte Sébastien

Trou champenois*

A définir :

- glace biscuit rose de Reims, champagne
- sorbet poire, alcool de poire
- sorbet citron, tequila
- sorbet marc de champagne
- sorbet pomme, cointreau
- suggestion du client...

Garniture*

- gratin dauphinois
- gratin forestier
- tomate provençale
- gratin de petits légumes
- brochette de légumes
- poêlée de champignons de Paris
- gratin de vitelotte



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 noir 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.