



*M Stouvenot Sébastien*  
*chef à domicile*  
*Tel : 06.33.39.79.29*  
*Siret : 508617872 00010*



*Menu découverte :*

*Les entrées :*

*Aumônière de poireaux fondus au chèvre et miel, sur ses pommes caramélisées.*

*Tarte fine à la mozzarella et aux pointes d'asperges vertes.*

*Feuilleté de l'océan à la mozzarella et son dôme de roquette.*

*salade de mesclun façon périgourdine et ses grillées au chèvre et miel.*

*Les plats :*

*Rôti blanc en croûte feuilleté aux olives noires, pomme darfin.*

*Duo de volailles braisé à la moutarde, accompagné de ses petits puits de pomme farcis aux légumes.*

*Entremêlé de saumon et sandre au beurre blanc, accompagné de sa poêlée provençale.*

*Filet de perche meunière au beurre citronné et sa verrine dauphinoise.*

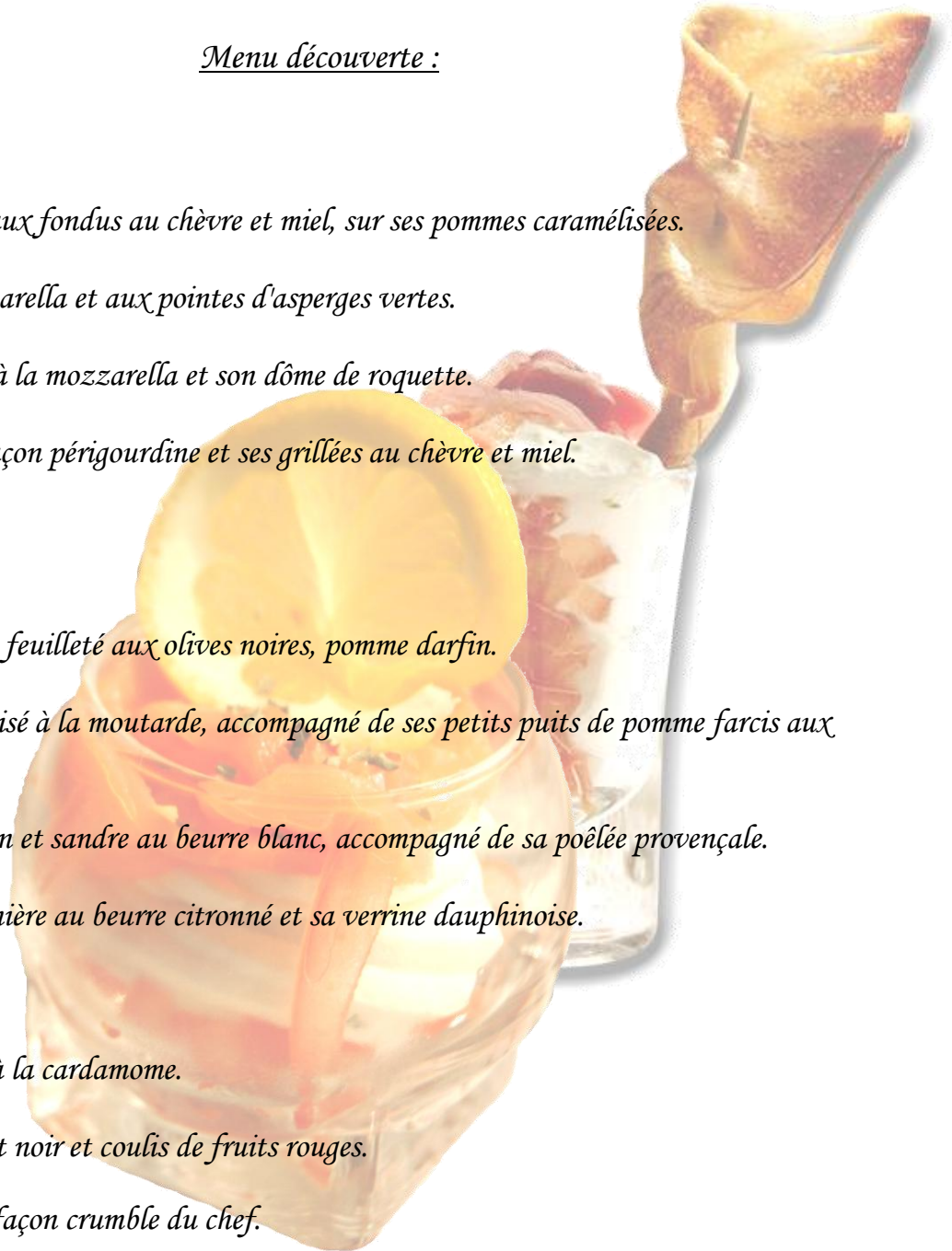
*Les desserts :*

*Mousse d'agrumes à la cardamome.*

*Fondant au chocolat noir et coulis de fruits rouges.*

*Abricot au caramel façon crumble du chef.*

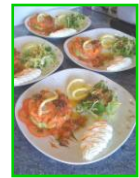
*Entremet aux fruits de saison et son coulis maison.*





*Les tarifs ci dessous n'inclus pas certain suppléments tels que location de matériel de chauffe (en entreprise), frais kilométrique (+ de 60 km au delà de Lyon ).*

nombre de convive	prix /pers sans serv.		prix/ pers avec serv.	
2			187 €	
3			129 €	
4			100 €	
5			72 €	
6			62 €	
7			55 €	
8			50 €	
9	45 €			68 €
10	42 €			62 €
11	39 €			57 €
12	39 €			56 €
13	37 €			52 €
14	37 €			52 €
15	36 €			49 €
16	34 €			47 €
17	33 €			45 €
18	33 €			45 €
19	33 €			43 €
20	33 €			43 €
21	33 €			43 €



*M Stouvenot Sébastien*  
*chef à domicile*  
*Tel : 06.33.39.79.29*  
*Siret : 508617872 00010*



### Menu Gourmand :

#### *Les entrées :*

*Duo de tartare de saumons sur son carpaccio d'avocat, accompagné de sa mousse citronnée.*

*Ruisselées de Saint Jacques au balsamique et poivrons confits.*

*Mi-cuit de foie gras au portos et son mesclun de roquette.*

*Gratiné d'escargots façon forestière.*

#### *Les plats :*

*Parmentier de canard aux cèpes et son lit de courgette.*

*Tournedos de bœufs aux olives noires, verrine dauphinois..*

*Effilé de Saint Jacques au safran, pavé forestier et polenta de semoule.*

*Dos de lotte braisé au curry, riz pilaf et légume provençal.*

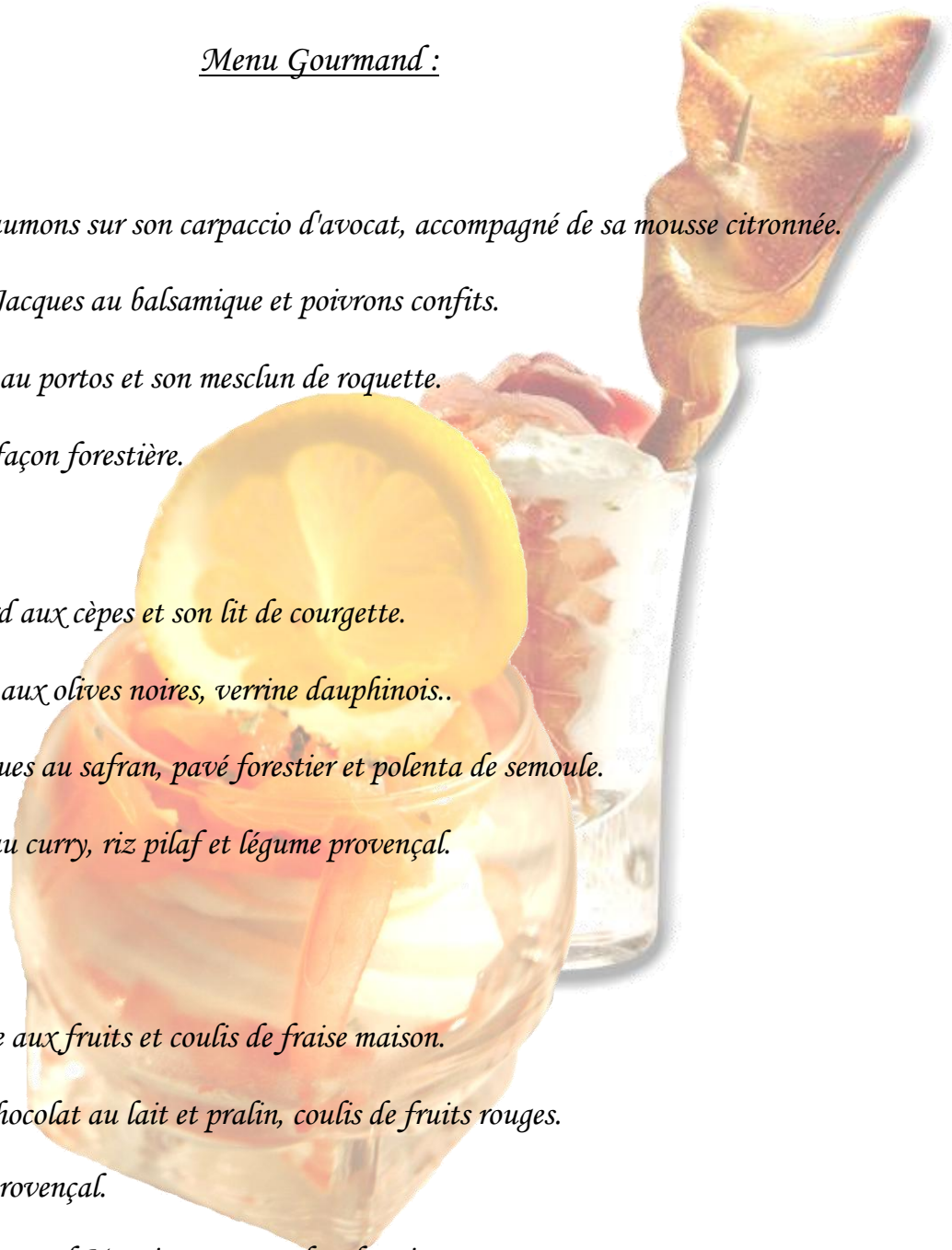
#### *Les desserts :*

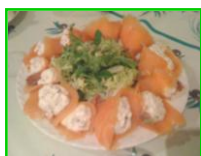
*Mille feuille darlette aux fruits et coulis de fraise maison.*

*Délice fondant au chocolat au lait et pralin, coulis de fruits rouges.*

*crème brûlée façon provençal.*

*Crêpe Suzette façon grand Marnier et son sorbet de saison.*





*Les tarifs ci dessous n'inclus pas certain suppléments tels que location de matériel de chauffe (en entreprise), frais kilométrique (+ de 60 km au delà de Lyon).*

nombre de convive	prix /pers sans serv.	prix/ pers avec serv.
2		191 €
3		133 €
4		104 €
5		86 €
6		74 €
7		66 €
8		60 €
9	55 €	77 €
10	51 €	71 €
11	48 €	66 €
12	45 €	62 €
13	43 €	58 €
14	41 €	55 €
15	39 €	53 €
16	38 €	50 €
17	37 €	48 €
18	35 €	47 €
19	34 €	45 €
20	34 €	44 €
21	34 €	43 €



*M Stouvenot Sébastien*  
*chef à domicile*  
*Tel : 06.33.39.79.29*  
*Siret : 508617872 00010*



*Retour accueil*

*Menu Gastronomique:*

*Les entrées :*

*Rose de saumon fumé à la mousse citronnée et sa langoustine braisée.*

*Ballottine de foie gras aux quatre épices et sa marmelade de mangue au miel.*

*Echafaudé de rouget grillé à la sauce vierge, sur son mesclun de pousse fraîche.*

*Raviole aux girolles et morilles.*

*Les plats :*

*Suprême de pintade rôti au foie gras, flan de courgette et verrine dauphinoise.*

*Nage de homard au champagne, petits légumes glacés.*

*Filet de bœuf aux cèpes en croûte, verrine dauphinoise et fine ratatouille à l'huile d'olive.*

*Sole en papillon farcie à la langoustine, sauce au pistou, accompagnés de ses petits pois.*

*Les desserts :*

*Mousse de pistache sur son chocolat en noir et blanc.*

*Symphonie de desserts du chef (verrine de tiramisu, mousse fruits et pralin, ...)*

*Concurrence de fruits rouges et abricots au champagne façon sabayon.*

*Tour d'Ivoire à la noix de coco.*





*Les tarifs çï dessous n'inclus pas certain suppléments tels que location de matériel de chauffe (en entreprise), frais kilométrique (+ de 60 km au delà de Lyon).*

nombre de convive	prix /pers sans serv.		prix/ pers avec serv.	
2			195 €	
3			137 €	
4			108 €	
5			90 €	
6			78 €	
7			70 €	
8			64 €	
9	60 €		82 €	
10	56 €		76 €	
11	53 €		71 €	
12	50 €		67 €	
13	48 €		63 €	
14	46 €		60 €	
15	44 €		58 €	
16	43 €		55 €	
17	42 €		53 €	
18	40 €		52 €	
19	39 €		50 €	
20	39 €		49 €	
21	39 €		48 €	



*M Stourvenot Sébastien*  
*chef à domicile*  
 Tél : 06.33.39.79.29  
 Siret : 508617872 00010



*Retour accueil*

*Apéritifs:*

<i>2 choix par pers.</i>	<i>4.50 €</i>
<i>3 choix par pers.</i>	<i>5.50 €</i>
<i>4 choix par pers.</i>	<i>6.50 €</i>

*Les verrines :*

*(chaque verrines inclus 2 pièces par pers.)*

*Verrine de mousse de chèvre et ses pommes caramélisées.*

*Verrine de saumon fumé à la crème citronnée.*

*Verrine d'émulsion de petit pois sur sa tapenade.*

*Verrine de melon au jambon de pays.*

*Verrine de rillettes de thon.*

*Les cueilleres :*

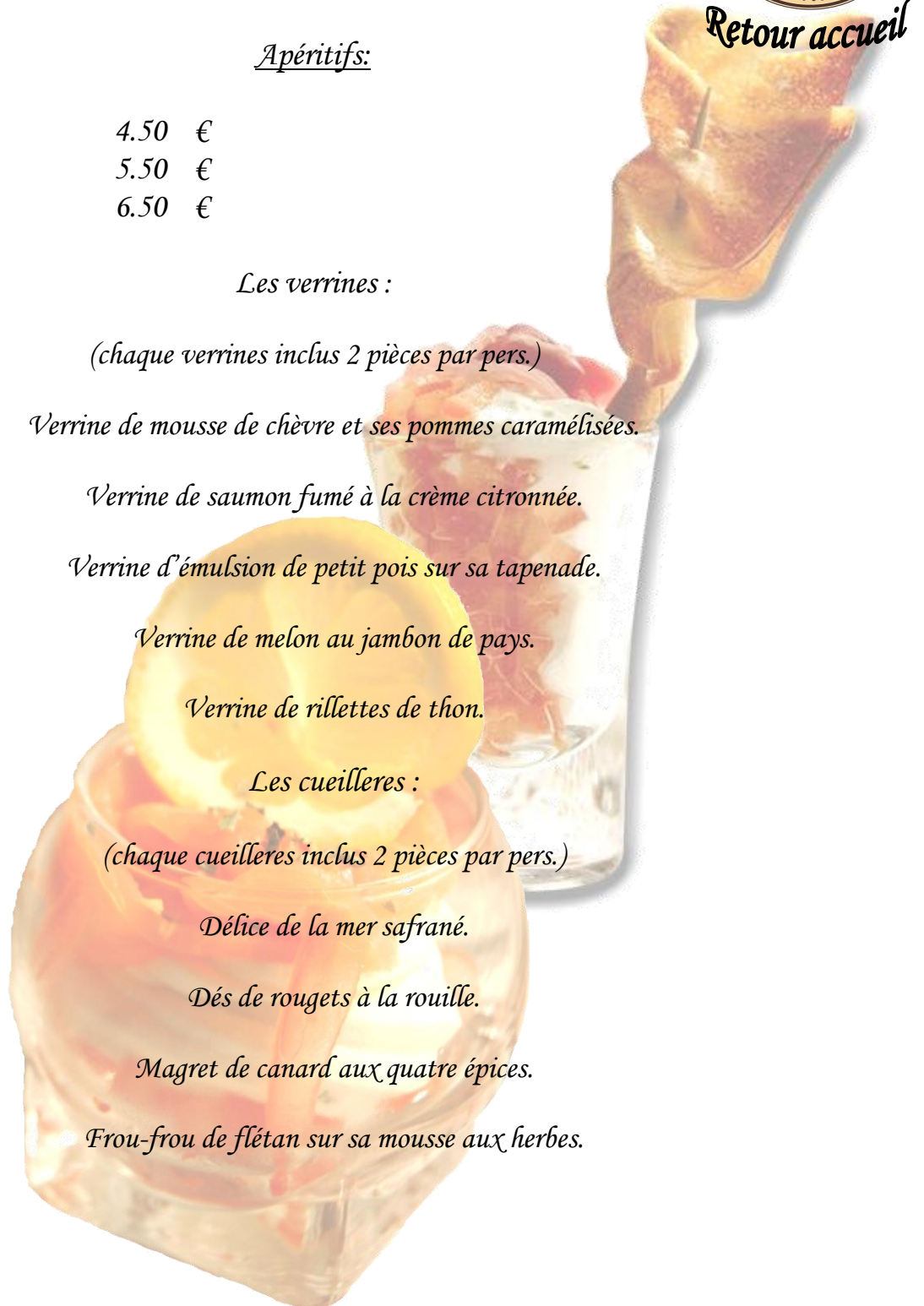
*(chaque cueilleres inclus 2 pièces par pers.)*

*Délice de la mer safrané.*

*Dés de rougets à la rouille.*

*Magret de canard aux quatre épices.*

*Frou-frou de flétan sur sa mousse aux herbes.*





*Les petits chaud :*

*Mini brochettes de Saint Jacques aux pistils de Safran.  
( 2 pièces / pers ; supplément de 1.00€ / pers)*

*Mini brochette à la volaille.  
( 3 pièces / pers)*

*Feuilleté en cœur de saucisse.  
( 4 pièces / pers)*

*Tridents de poireaux fondue au miel.  
( 4 pièces / pers)*

*Les petits froids :*

*Petits roulés au saumon fumé.  
( 4 pièces / pers ).*

*Petits roulés au jambon de pays.  
( 5 pièces / pers. ).*

*Toasts de foie gras au pain d'épices.  
( 4 pièces / pers. ; supplément de 1.00 € / pers)*





*M Stouvenot Sébastien*  
*chef à domicile*  
*Tel : 06.33.39.79.29*  
*Siret : 508617872 00010*

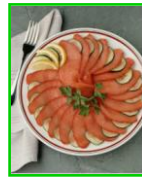


*Retour accueil*

Options:

<i>Assiette de trois fromages</i>	4.50 €
<i>Boules de pain individuel ( 2.5/ pers)</i>	1.50 €
<i>Mignardises (2 choix/ cocktail sucré)</i>	3.50 €
<i>Location vaisselle complète</i>	5.00 €
<i>Décoration de table avec fleurs</i>	90.00 €
<i>Centre de table</i>	40.00 €
<i>Nappage complet</i>	35.00 €





### Cocktail Dînatoire :

#### *Les verrines :*

*(chaque verrines inclus 2 pièces par pers.)*

*Verrine de mousse de chèvre et ses pommes caramélisées.*

*Verrine de saumon fumé à la crème citronnée.*

*Verrine d'émulsion de petit pois sur sa tapenade.*

*Verrine de melon au jambon de pays.*

*Verrine de rillettes de thon.*

#### *Les cueillères :*

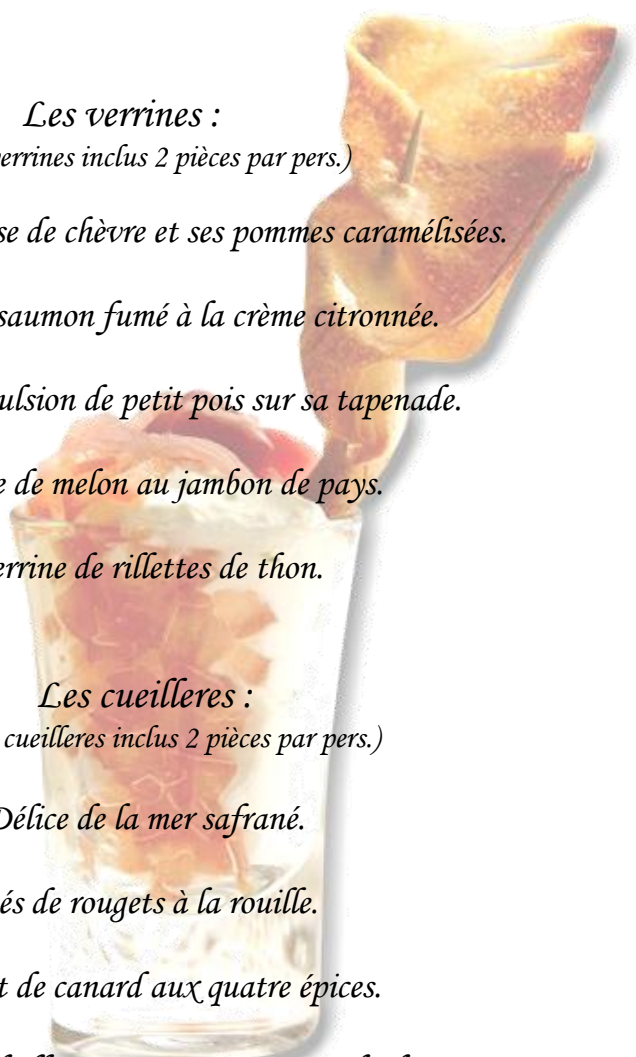
*(chaque cueillères inclus 2 pièces par pers.)*

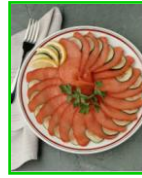
*Délice de la mer safrané.*

*Dés de rougets à la rouille.*

*Magret de canard aux quatre épices.*

*Frou-frou de flétan sur sa mousse aux herbes.*





### *Les petits chaud :*

*Effilé de saint jacques aux pistils de Safran.  
( 2 pièces / pers ; supplément de 1.00€ / pers)*

*Mini brochette à la volaille.  
( 3 pièces / pers)*

*Feuilleté en cœur de saucisse.  
( 4 pièces / pers)*

*Tridents de poireaux fondue au miel.  
( 4 pièces / pers)*

### *Les petits froids :*

*Petits roulés au saumon fumé.  
( 4 pièces / pers ).*

*Petits roulés au jambon de pays.  
( 5 pièces / pers. ).*

*Toasts de foie gras au pain d'épices.  
( 4 pièces / pers. ; supplément de 1.00 € / pers)*

### *Les sucrés :*

*Assortiment de tartelettes aux fruits de saison.  
( 4 pièces / pers. )*

*Verrines de mousse citronnées à la meringue.  
( 2 pièces par pers. )*

*Verrines de mousse au chocolat praliné.  
( 2 pièces / pers)*

*Assortiments de macarons  
( 3 pièces / pers. ; supplément de 0.50€ / pers)*

*Pyramide de mini brochette de fruits de saison.*



*Retour accueil*





*Les animations :*

*(non inclus dans les forfaits tarifaires)  
(A partir de 95.00 €)*



*Découpe de foie gras sur toast de pain d'épice et pomme caramélisé*

*Mi cuit de foie gras poêlé aux quatre épices*

*Saint jacques poêlée et sa sauce vierge.*

*Raviole aux champignons forestiers..*

*Découpe de fine tranche de poissons fumés (thons, saumons...)*

*Plancha de la mer  
(sépie, écrevisse..)*

*Plancha de viande  
(bœufs, porc,...)*

*chamallow cuit à l'azote au chocolat caramélisé*

*Barbe à papa*



*Les tarifs ci dessous n'inclus pas certain suppléments tels que location de matériel de chauffe (en entreprise), frais kilométrique (+ de 60 km au delà de Lyon ).*

nombre de convives	8 choix		10 choix	
	prix /pers sans serv.	prix/ pers avec serv.	prix /pers sans serv.	prix/ pers avec serv.
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10	42 €	57 €	46 €	61 €
11	39 €	53 €	43 €	57 €
12	37 €	50 €	41 €	54 €
13	35 €	47 €	39 €	51 €
14	33 €	44 €	37 €	48 €
15	32 €	42 €	36 €	46 €
16	31 €	40 €	35 €	44 €
17	30 €	38 €	34 €	42 €
18	29 €	37 €	33 €	41 €
19	28 €	36 €	32 €	40 €
20	27 €	35 €	31 €	39 €
21	26 €	33 €	30 €	37 €