



**Menus et Prestations**

*Pour une journée pleine d'étoiles*



Jean-Christophe LOSTE

Tel: 06.03.49.91.36

[jc.loste@celine-reception.fr](mailto:jc.loste@celine-reception.fr)

## Avant de commencer :

Céline Réception est une structure familiale qui travaille uniquement à partir de produits frais exclusivement transformés par nos soins. Nous rayonnons depuis bientôt 10 ans dans toute l'Aquitaine et au-delà.

Pour faire de vos repas des moments uniques et privilégiés, nous n'avons pas voulu vous imposer des menus préétablis qui pourraient ne pas vous ressembler.



Nous avons donc choisi de vous présenter nos plats comme une carte de restaurant. A vous de composer **VOTRE** menu.

Il est cependant évident que cette liste n'est pas exhaustive et que nous pourrions, si vous le souhaitez, établir d'autres choix lors de notre rencontre.

Espérant que vous aurez autant de plaisir à découvrir notre carte que nous avons eu à la concevoir.

Les plats suivis de la mention  , sont nos plats signatures...nos créations originales !

**Les tarifs mentionnés ci-après incluent** : le service, les arts de la table, le nappage, les eaux minérales et le pain. Composez votre menu et obtenez instantanément son prix.

Restant à votre écoute,

Jean-Christophe LOSTE

## Les Entrées Froides

Valse de soupes fraîcheurs : .....7,00 € par personne  
Cappuccino d'artichaut au foie-gras, soupe de melon à la menthe, gaspacho andalou

Tartare de saumon : .....7,50 € par personne  
Echalotes, fines herbes, œuf de caille

Salade périgourdine : .....8.50 € par personne  
Magrets fumés, gésiers, croutons, noix et médaillon de foie gras

Variation de saumon : .....10.50 € par personne  
En fumé, façon gravlax, en tartare.

Terrine de Foie Gras au Sainte Croix du Mont : .....10,50 € par personne  
Toast de campagne Grillé & Confiture d'Echalotes au Balsamique.

Tartare de Crevettes au Melon\* : .....11,00 € par personne  
Herbes Fraîches et Zest d'Agrumes.

\*en saison uniquement soit de juin à septembre

Le Foie Gras dans tous ses Etats: .....14,00 € par personne

En Terrine, En Nem et en Crème Brulée.

Terrine de Foie Gras mi-Cuit à la Saint Jacques : .....14,50 € par personne

Noisettes torréfiés et mousse de corail

Tartare de saint jacques aux pommes et betterave : .....14.50 € par personne

Herbes fraîches et mousse de corail



## Les Entrées Chaudes

Gâteau de Lieu & Tomates confites: .....9,50 par personne

Crème de Vanille

Crème de lentilles du Puy, .....12,00€ par personne

Dès de comté, et saucisse de morteau

Dôme de Saint-Jacques aux poireaux: ..... 13,50 € par personne

Sauce aux petits coquillages

La dorade venue d'Orient : ..... 13,50 € par personne

Poché dans son bouillon façon thaï et petits légumes



Croustillant de queues d'écrevisse aux pleurotes: ..... 14,00 € par personne

Beurre d'herbes fraîches

Médaille de lotte sur tartine de chorizo: ..... 14,50 € par personne

Beurre blanc



Poêlée de saint-jacques aux cèpes: ..... 17,00 € par personne

Crémée de champignons

Sauté de Ris de Veau aux Agrumes: ..... 17,50 € par personne

Aux champignons et herbes fraîches



## Les pauses glacées

Le charentais: .....2,00 € par personne  
Sorbet Citron & Cognac

Le Gascon : .....2,50 € par personne  
Glace aux Pruneaux & Armagnac

Le Normand : .....2,50 € par personne  
Sorbet Pommes & Calva

Le Céline : .....3,00 € par personne  
Glace Chocolat Blanc & Get 27 

Le Votre : ..... A convenir  
Laissez-vous guider par vos envies ou vos souvenirs ...

## Les plats de Poisson

Pavé de saumon à l'Oseille : ..... 13,00 € par personne

Beurre d'herbes fraîches

Filet de Rouget à la provençale ..... 14,00 € par personne

Petite ratatouille et beurre au thym

Saumonette façon lamproie..... 14,00 € par personne

Fondue de poireaux et réduction de Bordeaux à l'échalote.

Médailillon de Lotte sur tartine de chorizo: ..... 15,50 € par personne

Beurre blanc



Poêlée de Saint-Jacques aux Cèpes: ..... 18,50 € par personne

Crémée de champignons

Filet de bar au raisin : ..... 19,50 € par personne

Crème de vanille



Suprême de pintade & fine farce : .....13,00 € par personne

Petit jus de carcasse

Mousseline de poulet jaune et zest d'agrumes : .....14,50 € par personne

Crémée de morilles

Magret de canard grillé aux sarments : .....15,00 € par personne

Jus de canard

Tournedos de canard : ..... 16,50 € par personne

Sauce Périgueux

Cuisseau de veau en sept heures : ..... 16,50 € par personne

Petit jus au Thym

Filet de bœuf rôti : .....18,50 € par personne

Sauce foie gras

Tartare de canard du sud-ouest & pignons: .....19.50 € par personne

Petit grillons et œuf de caille



Filet de canette grillé & cuisse farcie : .....20,50 € par personne

Jus de canette



### Deux garnitures au choix :

Gratin à la dauphinoise, Tomate provençale, Brochette de Grenailles, Mousseline de Carotte à la Fève de Tonka , Poêlée de Haricots Verts aux Pleurotes, Poêlée de Champignons, Gratin de Légumes du Soleil , Pommes Sarladaise, Dôme de ratatouille, courgette au cumin, pressé de patate douce, gratin de pommes de terre aux cèpes ...

## Les Fromages

Plateau de table 3 variétés : .....6,00 € par personne  
Posés sur table fruits secs & pain aux noix

Plateau de Table 5 variétés : .....7.50 € par personne  
Posés sur table fruits secs & pain aux noix

Plateau de Table 7 variétés : .....9,00 € par personne  
Posés sur table fruits secs & pain aux noix

Brebis des Pyrénées et Confiture de Cerises Noires : .....6,00 € par personne  
Posés sur table fruits secs & pain aux noix

Buffet de Fromages 10 variétés : .....10,00 € par personne  
Servi ou Non - Pain aux Noix

By Baud & Millet : .....supplément 2.50 € par personne  
Les mêmes plateaux mais affinés par Baud et Millet



## Les Desserts

Assiettes de 3 Gourmandises: .....6,50 € par personne  
Ex : Moelleux chocolat, soupe de fraise, tartare d'ananas au gingembre.

Assiettes de 5 Gourmandises: .....7,50 € par personne  
Ex : Moelleux chocolat, soupe de fraise, tartare d'ananas au gingembre, macaron, boule de glace.

Assiettes de 7 Gourmandises: .....9,50 € par personne  
Ex : Moelleux chocolat, soupe de fraise, tartare d'ananas au gingembre, macaron, boule de glace, tartelettes de fruits frais, mini crème brûlée

Les Entremets : .....6,00 € par personne  
Fraises, chocolat, framboise, caramel beurre salé, chocolat.....

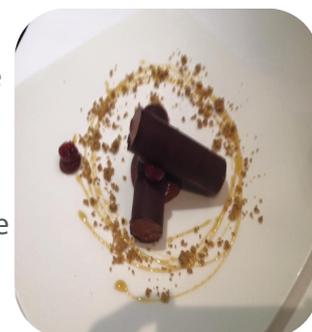
La pièce montée : ..... Nous consulter  
A partir de 6,00 € par personne sur la base de 3 choux par personne.

Wedding cake : ..... Nous consulter  
A partir de 6,00 € par personne.

Autres dessert à convenir: ..... Nous consulter

Possibilité d'insérer pièce montée, wedding cake ou entremets dans une assiette de gourmandise  
Nous consulter

Café Cannelés: .....1,50 € par personne



### Du côté des enfants :

Menu Entrée, Plats, Dessert: .....12,00 € par personne  
Inspiré du menu adulte

La Box: .....12,00 € par personne  
Melon, Jambon, Burger, Pomme Dauphine, Brownies

Le Buffet: .....14,00 € par personne  
Melon, Jambon, Salade de Tomates, Nuggets, Pomme Noisette, Fromages, Mousse Chocolat,  
Fruits Frais, Yaourt à boire.

### Quelques exemples de mobilier

Tables Rondes et Chaises Résine blanches : 1,40 € HT par personne

Tables Rondes et Chaises Hôtellerie Rouges : 3,51 € HT par personne

Tables Rondes et Chaises Napoléon Blanches ou Rouges : 6 € HT par personne

**Livraison et Reprise : A partir de 120 € HT (fonction des distances et commodités de livraisons)**





### Quelques agréments...

Cascade de Champagne: ..... Nous consulter  
Bar de Nuit: ..... Nous consulter  
Fontaine chocolat: ..... Nous consulter  
Mignardises: ..... Nous consulter

### Notre carte des Vins

Parce qu'issue du monde viticole, j'attache une grande importance à la qualité des vins servis sur un repas, j'ai donc naturellement épousé une viticultrice !!!

La sélection des vins ci-dessous est notre production. Si vous avez besoin d'autres appellations et d'autres régions, nous mettrons notre réseau d'ami vigneron à votre service.

Fleur de Cel : .....7,00 € TTC / Bouteille  
Bordeaux Blanc Sec 2019, Idéal pour accompagner les poissons

Les Inclassables de Bellevue : .....6.50 € TTC / Bouteille  
Rosé 2019

Château Bellevue.....8,00 € TTC / Bouteille  
Cuvée Tradition 2016

Château Bellevue.....9,50 € TTC / Bouteille  
Côtes de Castillon - Cuvée Vieilles Vignes 2015

Château Bois Thomas.....14,50 € TTC / Bouteille  
Lussac Saint-Emilion – 2015

Alsace, Châteauneuf du Pape, Bourgogne, Champagne..... Nous consulter

### En direct de chez nos amis viticulteurs



## Pour vous accompagner jusqu'au lendemain

Exemple de Buffet Livré

Salade Landaise au Magret Fumé

Taboulé aux Petits Coquillages

Terrine de Légumes du Soleil

Pâté de Campagne

Rôti de Bœuf et Poulet

Salade de Haricots verts

Plateau de Fromages

Corbeilles de Fruits de Saison

15 € TTC par personne

Incluant la livraison

Hors Matériel – Hors Personnel



## Nos Besoins & Tarifs

### Nos Besoins

Un espace traiteur (à voir sur place)

Un accès direct de la cuisine à l'Extérieur (camion frigo à proximité)

Une prise de courant de 16 A sous 220 V

Un évier avec eau froide et chaude

### Nos tarifs comprennent :

Le matériel de table (Assiettes, Verres, Couverts...)

Le matériel de cuisine

Le nappage coton blanc (sur la base de tables rondes 10 pers) et ses serviettes

Le service jusqu'à 2h du matin sur la base d'un serveur pour 25 personnes au dîner, un maître d'hôtel, le chef de cuisine et sa brigade.

Les Eaux Minérales plates et Gazeuses.

Le service de vos boissons sans droits de bouchon

### Ces tarifs ne comprennent pas :

Le mobilier (tables et chaises), les boissons, la décoration des tables,

La location de la salle.

Le Vin, Le Champagne, les Digestifs, les boissons du Bar de Nuit.

L'évacuation des déchets (verres et alimentaires)