EDOUARD SET

« Une invitation exclusive à l'élégance et à la gourmandise ... »

L'art de recevoir ...

Nos pièces Cocktails...

Nos Ateliers...

Notre sélection de Champagne...

Nos inspirations de Menus...

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Accord mets et Vins...

Il y a les soirées sublimes, les fêtes d'une nuit, la magie d'un moment hors du temps.
Afin que couleurs, matières et saveurs se mêlent et s'animent en harmonie, nous conjuguons nos talents et créons à votre image une réception « cousue main ».
Une invitation unique à l'élégance et à la gourmandise.

Découvrez...

- Cocktail P7
- Ateliers P13
- La carte P19
- Les Menus P33
- Le retour P45
- Le sens du détail P51

« Nos pièces se picorent, se croquent, se dégustent

les unes après les autres en oubliant le temps… »

Le Cocktail

Côté Terre

Les bouchées

- Sphère de foie gras, chocolat et fruits rouges
- Ris de Veau et asperge verte *(supp. 0,50€)*
- Tarte de fondant de volaille, crumble d'arachides
- Dôme d'andouille de Guémené et pomme Granny
- Crème brûlée de foie gras, cœur de figues
- Pincée wrap, crème des sous-bois et vieux Parmesan
- Marbré de Comté et crème mascarpone à la truffe
- Foie gras de Canard, *tout simplement ... (supp. 0,50€)*
- Tartelette aux figues et jambon Ibérique
- Filet de magret fumé sur un caviar de pommes aux noisettes
- Sphère poivrons rouges et framboises, tuile ibérique

Les cuillères

- Carpaccio de veau sur un tartare d'olives vertes et citron confit
- Crémeux de petits pois, dentelle de porc séché
- Riz croustillant , caviar de tomates et Feta
- Œuf de caille juste mollet, écume de pignons de pin

Le chaud ...

- Croque truffe
- Samoussa de canard, éclats de pomme Granny
- Profiteroles d'escargot de Bourgogne
- Raviole « vapeur » de volaille au gingembre
- Tarte parmesan et truffe

Côté Mer

Les bouchées

- Rouleau de printemps aux crevettes de Madagascar, chutney mangue au poivre long
- Tarte de crème de boucaud
- Infusion de langoustines au foie gras *(supp. 0,50€)*
- Filet de Daurade, gelée de yuzu
- Mini Savarin d'agrumes et tourteau
- Rillettes de homard bleu
- Tarte feuilletée aux palourdes , crumble d'herbes

Le saumon «grandes origines »

- Dôme de saumon sur une fine gelée d'agrumes
- Cœur de saumon confit, pointe de Wasabi
- Rillettes de saumon, Fougasse à la pomme de terre
- Saumon mariné à l'amande grillée

Les cuillères

- Noix de pétoncle rôtie crème de céleri, zeste de citron vert
- Dôme de moules marinières , chips de pomme de terre
- Fondant de lotte en habit vert *(supp. 0,50€)*
- Homard bleu, *tout simplement (supp. 1,00€)*
- Filet de maquereaux mariné

Le chaud...

- Nems de langoustine aux légumes, parfum de réglisse *(supp. 1,00€)*
- Profiteroles de noix de pétoncle
- Gaufre croustillante, crème aux herbes, saumon fumé
- Huître pochée !
- Croc' d'aile de raie
- Poêlée de crevettes juste à piquer

Côté Terre & Mer

Les bouchées

- Anguille fumée, tout simplement et foie gras de canard *(supp. 1,00€)*
- Pétale de Saint-Jacques crumble de magret fumé *(supp. 0,50€)*
- Pincée de radis noir, tartare de saumon sauvage
- Huître pochée, filet de bœuf au parfum d'Asie
- Duo de salicorne et homard bleu

Le chaud ...

- Saint-Jacques rôtie, tuile de lard paysan *(supp. 0,50€)*

Saveurs lointaines

Les bouchées

- Sushi *(supp. 1,00€)*
- Maki *(supp. 1,00€)*
- Mini nems de légumes
- Mini acras
- Gambas enrobée de poudre de pain d'épices, trait de poire
- Empanadas sur-mesure
- Tataki de Thon & sésame !
- Ceviche de Cabillaud

Planches Wok , *juste à piquer*

- Sot-l'y-laisse de poulet au caramel d'arachide et Sichuan
- Crevettes, sauce berlugane

Côté Primeur

Les bouchées

- Carottes et agrumes
- Fromage frais et fenouil confit
- Pointe d'asperge verte sur un crémeux de noisettes
- Duo de melon Charentais et melon vert dans une eau de pastèque
- Tomate cerise, fourrée au chèvre frais sur un biscuit Parmesan
- Pomme fondante de Noirmoutier, crème légère note de Raifort
- Légumes en tempura
- Tarte aux herbes et morilles
- Mini wrap, crème des sous-bois et vieux parmesan

Les cuillères

- Fève, noix du Brésil et blanc-manger
- Asperge, parmesan, gelée de pistaches
- Taboulé libanais

Les verrines

- Puissance de cresson et persil, pointe de fromage frais
- Artichaut en deux textures, tuile de sarrasin au piment d'Espelette
- Petit pois croquant, éclats de carotte et vinaigrette passion

Les gaspachos

- Tomates, petits pois, carottes...

Le chaud ...

- Tatin tomates, basilic
- Samoussa de légumes

Votre histoire, vos goûts, créons ensemble votre pièce sur mesure

« Les Ateliers d'Edouard, conviviaux, accessibles et généreux sont animés par nos chefs. »

Les Ateliers

Côté Terre

Le Sarrasin « Ma région »

Roulé de galette de blé noir

- Jambon artisanal et fromage,
- Herbes potagères et fromage,
- Saumon
- Petits légumes *(idéal pour les végétariens)*

Le Bœuf

- Tartare revisité par notre Chef
- Carpaccio
- Plancha « race à viande Charollais, Aubrac, Normande… »

L'Indémodable foie gras

- Terrine de foie gras de canard nature, chutney d'abricot
- Terrine de foie gras et anguille fumée, condiment ail noir et citron
- Sphère chocolat, cœur fruits rouges
- Foie Gras poêlé

L'Ibérique

- Découpe de jambon ibérique, caviar de tomates vertes/rouges (en saison), escortés de petits pains toastés à l'huile d'olive, tapenade d'olives, piquillos de poivrons, dégustation de chorizo de bellota et lomo
  Le meilleur des jambons ibérique le Pata Negra et dégustation de chorizo Cular *en Supplément*

A partir de 80 personnes

La Trattoria

- Carpaccio de veau Vitello Tonnato
- Assortiment de charcuterie italienne, mortadelle, manzo, bresaola.
- Déclinaison autour de l'artichaut breton
- Légumes marinés et grillés, escortés de stracciatella
- Caponata aux raisins frais et pignons de pin

Le Brasero

Des produits saisis au feu de bois et découpés devant convives,

un atelier convivial et gourmand, à décliner au fil de vos envies...

So Classic !	*So Chic !*	*So Meat !*
- Gambas	- Homard	- Boeuf maturé
- Volaille	- Agneau	- Pluma ibérique

Escortés de différentes sauces : chimichurri, béarnaise, choron, crème potagère, thym et citron, vinaigrette de corail....

Accompagnés de courgettes et aubergines grillées,

ou autres suivant les saisons

Votre histoire, vos goûts, créons ensemble votre atelier sur mesure

Côté Mer

La Mer Bretonne dans tous ses états

- Découpe de Cabillaud de ligne du Guilvinec juste confit, accompagné de citron vert, crème montée (citron et herbes) tartare de sardines de la Turballe, palourdes en coque nature ou en infusion de légumes à l'huile d'olive.
- Dégustation d'huîtres, tout simplement. Assortiment de pains de seigle, de campagne, blinis de blé noir…

Le Thon

Dégustation du thon sous toutes ses coutures :

- Le tataki, le sashimi, le tartare en vinaigrette de soja et sésame, le bouillon japonisant

Le Banc d'Ecailler « tout simplement »

Dégustation d'huîtres de Bretagne de la Maison Cadoret

2 huitres creuses n°3 fines Cadoret et 1 huître d'exception « La Perle Noire* »

Assortiment de différents pains : campagne, seigle. Beurre, citron et vinaigre échalotes

**La Perle Noire est affinée en rivière du Belon pendant huit mois minimum.*

Cet affinage lui confère un goût particulier « de noisette » et une chair ferme et croquante

Le Saumon « Grandes origines »

- Découpe de Saumon juste confit, accompagné de pain Norvégien.
- Dégustation de tartare de saumon aux câpres et tobiko
- Sashimi.

La Langoustine du Guilvinec

- Juste saisie sur une plaque chauffante, au naturel ou en duo de lard paysan
- Langoustine mayonnaise *tout simplement*

Parfum d'ailleurs

- Noix de Pétoncles à la plancha, poêlée de crevettes

Côté Primeur

Le primeur soleil et fraîcheur

- Gaspacho de tomates, carottes ou petits pois *(au choix)*
- Radis croc' en sel et son "bar à beurre"
- Pincée de radis noir, fraîcheur de légumes aux agrumes
- Croc' végétal, parfum d'iode, souvenir de voyage
- Tartare de concombres, huile de menthe
- Toast croquant de tomate verte

La Dolce Vita…

- Tomates cerises de notre région juste émondées, escortées de Stracciatella
- Tartare de tomates jaunes, mozzarella di Bufala
- Burrata escortée de pain Focaccia frotté au basilic
- Eau de tomates infusées au basilic
- Feuilleté à la tomate, crumble d'herbes

La Parenthèse autour de l'œuf

- Œuf juste confit, mouillette toastée
- Œuf mimosa
- Œuf de caille juste au plat agrémenté de notre fameux bacon artisanal
- Œuf de caille mollet, crème de pignons de pin
- Tortilla aux herbes, champignons…

Le Risotto, un classique de la cuisine Italienne !

- Risotto nature, crème de sous bois, jambon ibérique

« Carte intemporelle, les racines de la maison

Edouard Set sont ancrées dans la tradition de la cuisine

française, les produits de notre terroir sublimés. »

La Carte

Votre histoire, vos goûts, créons ensemble votre mise en bouche sur mesure

Les mises en bouches

- Crème des sous bois, cappuccino de foie gras
- Huître de pleine Mer, ébouillantée d'une infusion de langoustines aux notes de vanille
- Panna Cotta de parmesan et tuile de Jambon Ibérique, gel de tomates au basilic
- Éclats de fèves, infusion corsée de cresson et persil, copeaux d'asperges vertes
- Savarin de légumes, nuage de chlorophylle
- Couteaux en persillade
- Velouté d'asperges blanches, pointe d'agrumes, écume gourmande
- Carpaccio de cabillaud juste confit, framboise fraîche, vinaigrette citronnée
- Espuma de pomme de terre, pickles d'oignon, poisson de Loire légèrement fumé
- Ceviche de saumon Label Rouge, œuf de tobiko, câpre à queue et raisins frais
- Duo de thon rouge et filet de boeuf, sésame et vinaigrette japonisante

Entrée

Côté Mer

- Cappuccino de tourteau à la crème de céleri, tuile de blé noir
- Fondant de Lotte, vinaigrette du maraîcher *(supp. 2,00€)*
- Saumon Grandes Origines « effeuillé » mousseline végétale
- Thon rouge en deux services
- Panna cotta de fenouil, saumon confit et bouquet d'herbes
- Tourteau, aspic de légumes primeurs, gourmandise du maraîcher
- Langoustines rôties sur pointe d'asperge verte, caramel de crustacés
- Méli-mélo de langoustines et nems de tourteau, vinaigrette passion *(supp. 3,00€)*
- Langoustine du Guilvinec, bouillon de légumes servi en théière
- Parfait d'aile de raie, estragon, condiment câpre-citron
- Rouleau de printemps de tourteau et crevette, légumes croquants et émulsion verte
- Homard bleu Breton : jeu de textures *(supp. 9,00€)*
- Ceviche de dorade royale, inspiration péruvienne *(supp. 2,00€)*

Côté Terre

- Terrine de foie gras de canard, gelée de fruits de saison
- Aiguillettes de canard en chaud froid suprêmes d'agrumes, pointe de houmous
- Œuf fermier bio juste mollet, ébouillanté d'une infusion de champignons, note de foie gras, brioche feuilletée
- Riz croustillant , crémeux de parmesan , artichaut poivrade
- Œuf de poule BIO, juste mollet sur une fine tarte, duo d'asperges
- Tarte aux herbes, œuf mollet et champignons du moment au vin jaune
- Carpaccio de Veau, condiment citron, olives
- Tataki de bœuf, réduction de soja, gel de poivrons

Côté Terre & Mer

- Carpaccio de magret de canard, noix de Saint-Jacques juste rôties, acidulé de mangue
- Fondant de lotte et jambon Ibérique, coulis de framboise balsamique blanc, soupçon de poivrons rouges
- Foie gras de canard *(cuit au torchon)*, anguille fumée, condiment ail noir, gel de citron vert
- Carpaccio de veau façon Vitello Tonnato

Côté Primeur

- Gyosa de légumes, crème d'herbes potagères
- Tatin d'oignons nouveaux et tomates grappes, pointe de pistou, émulsion de sarriette
- Raviole de crème de légumes verts parsemée de cresson, de persil, nuage de Parmigiano Reggiano
- L'esprit Poke bowl végétal, souvenir de voyage
- Burrata, mini betteraves, crème de betteraves et chioggia en pickles, pesto de betteraves
- Tarte fine, crème des sous bois, champignons de saison justes poêlés, noisettes torréfiées, copeaux de parmesan et condiment praliné
- Croquant de haricots verts, Stracciatella, amande et velours olives noires
- Avocat grillé, fraîcheur de pamplemousse et bouquet Libanais
- Infusion de champignons, raviole parfum de truffe
- Jardin de légumes, fondants, croquants, en pickles, coulis végétal.

Plat

Retour de la Criée

« Le poisson c'est naturellement Breton »

- Tournedos de cabillaud au lard, petits pois et palourdes, jus de coquillages monté au beurre demi-sel
- Dos de lieu jaune de ligne, acidulé de citron vert, artichaut poivrade sur un caviar d'artichaut breton
- Dos de saumon en croûte d'amande, émulsion blanche, œuf d'Avruga et mousseline de céleri
- Blanc de cabillaud de ligne sur un risotto de céleri, praire avec une fine chapelure d'herbes
- Merlan de ligne grillé, sauce montée au curry vert , choux fleur rôti
- Cabillaud de ligne confit, semoule d'herbes, tomates épicées
- Joue de lotte *(ou lotte)*, sauce vin jaune, courgettes marinées grillées, gnocchi de pomme de terre
- Saumon au Miso, risotto à l'oseille
- Filet de sole, vapeur de Champagne et fumet de coquillages *(supp. 5,00€)*
- Bar de ligne sur sa peau croustillante, beurre blanc et duo de pois *(supp. 5,00€)*
- Saint-Pierre « pêche bretonne » herbes potagères *(supp. 5,00€)*
- Le Homard breton, la queue rôtie au caramel d'échalotes, la pince en Parmentier petits légumes et jus gourmand *(supp. 9,00€)*
- Nage de homard bleu ébouillanté d'un beurre monté, fondant de pommes Roseval *(supp. 9,00€)*
- Turbot de ligne, sauce hollandaise « un classique » et son bouquet de mini légumes *(Supp. 9,00€)*
- Le retour de la criée, dans un bouillon Dashi

Mes produits de saison...

Les poissons de printemps
Bar, cabillaud, Saint-Jacques, sole, huîtres, crevettes, lotte, loup, saumon...

Les poissons d'été
Saint-Pierre, thon, saumon, turbot, lieu, homard, langoustine, crevettes, tourteau...

Les poissons d'automne
Bar, Saint-Jacques, crevettes, dorade, homard, huîtres, moules, oursins...

Le plaisir de la chair !

La volaille

- Le Canard croisé en deux services, la cuisse confite, le suprême rôti au caramel de Sichuan, rhubarbe confite
- La Caille, la cuisse confite, le suprême laqué au caramel de légumes…
- La Volaille fermière farcie aux herbes, jus corsé, gyoza rôti
- Le Canard dans tous ses états …
  La cuisse effilochée et confite en Parmentier, le magret rôti, le fois gras poêlé, jus gourmand de cerises noires, mini carottes, pois sucrés, mini oignons nouveaux
- Le Pintadeau fermier, farci sous la peau au citron et thym
- Suprême de volaille fermière au vin jaune et morilles, conchiglionis farcis aux légumes
- Le Pigeonneau, cuisse confite, suprême rôti sur un toast très gourmand *(supp.5,00€)*

L'Agneau

- Selle d'agneau farcie aux herbes, ail en chemise, jus de thym, fèves et cives d'oignons nouveaux, éclats de tomates juste confites…
- L'Agneau « en deux services » L'épaule confite au citron et thym, le filet rôti, crème de coco de Paimpol *(supp. 2,00€)*
- Filet d'agneau en cuisson lente, jus corsé, bouquet de mini légumes primeurs fleurs du moment … *(supp. 5,00€)*

Plat

Le Veau

- Grenadin de Veau basse température, amandes torréfiées, infusion de sauge, zeste d'orange …
- Mignon de veau et son pressé, tombée de cerises, jus de Veau
- Épaule de veau (de lait) juste effilochée au thym et le filet rôti, jus gourmand olives et basilic
- Filet de veau fermier fumé au lard paysan, artichaut poivrade et pommes grenailles de Noirmoutier

Le Cochon noir

- Pluma Ibérique, Réduction au vinaigre de prunes noires
- Côte de cochon caramélisée, jus corsé

Le Boeuf

- Le Bœuf en deux textures, le Paleron dans un bouillon thaï, le filet rôti dans une feuille de Nori, jus gourmand aux notes de voyage *(supp. 2,00€)*
- Filet de bœuf *tout simplement*, jus gourmand
- Bœuf, crumble de chimichurri

Votre histoire, vos goûts, créons ensemble votre Plat sur mesure

---

Au fil des saisons, l'accompagnement sur mesure, du maraîcher d'Edouard viendra sublimer vos plats, sur assiette, en cocotte, au centre de la table …

Inspiration végétale

- Wok de légumes, bouillon souvenir de voyage, crumble d'arachides
- L'œuf BIO cœur coulant, en croûte d'herbes, crème verte, émulsion fève de tonka
    - Au printemps, crème d'asperges vertes et pointes d'asperges croquantes
    - En été, crème de pois sucrés et pois sucrés justes croquants
- Tartare végétal au fil des saisons, pomme pont neuf, bouquet de légumes, béarnaise
- Tarte d'herbes aux morilles
- Pâtes fraîches, mijoté de tomates aux notes croquantes de basilic, artichaut poivrade, infusion de tomates vertes
- Cannelloni ricotta, épinards, crème de roquette et crumble de pignons de pin torréfiés
- Falafels et pot au feu de légumes primeurs, crème de pois chiche et citron confit
- Pressé de lentilles vertes et corail, champignons, noix de cajou, crème des sous-bois aux épices douces et bouquet de légumes

Plat

Gourmandise et convivialité

Des plats gourmands à partager au centre de la table ...

Les Mezzés

- Le saumon façon sashimi
- Tartare de thon, cives et bouillon japonisant
- Nem de langoustine
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et capres à queue
- Tataki de veau en terre et mer
- Tartare de green zebra, burrata et notes de chimichurri
- Patate douce juste rôtie, yaourt aux herbes
- Aubergines grillées, feta et filet d'huile d'olive

Les Plats

- Côte de bœuf, découpée, servie au centre de la table, jus gourmand au romarin *
- Rôti de veau basse température, jus thym et citron *
- Carré d'agneau en croûte d'herbes *
- Bar entier, rôti au beurre citronné *

**Supplément suivant les cours des produits*

Les Accompagnements, *servis en cocotte*

- Pommes grenailles rôties et ail en chemise
- Purée façon Robuchon
- Tajine de légumes

L'Esprit fromager

- Trilogie de fromages sélectionnés par notre Maître Fromager, raisins et mesclun de salades
- Savarin de mascarpone, "Papillon" aux amandes
- Duo de fromages frais et vieux comté, allumettes feuilletées, raisins, cumin, cerises noires
- Camembert rôti dans sa pomme, tuile de Blé noir
- Brie de Meaux, fendu aux noix de cajou ou mascarpone au basilic ou poireaux primeurs, accompagné d'un trait de poires ou de pommes
-Tarte fine de fromage frais, vieux comté et tomme des montagnes, bouquet d'herbes

À partager

- Plateau de fromages (sélection de 5 fromages affinés), raisins frais, bouquet d'herbes, fruits secs, graines et confitures *(supp. 8,00€)*
- Pièce montée de fromages *(supp. 10,00€)*

Desserts

Créations de notre Chef Pâtissier

Tartelette Fraisier

Le plaisir d'Edouard entre douceur et fraîcheur en toute finesse.

Un classique de la pâtisserie française revisité !

L'ananas rôti aux épices douces

Financier spéculos, fraîcheur olympiade

Finger sacher aux framboises

Confites, fraîches et glacées au yuzu

L'opéra d'Edouard

Entre douceur lactée, mandarine et Kalamansi

Casse noisette façon Paris-Brest

Un classique de la pâtisserie Française

Nos créations sur-mesure...

La signature d'Edouard, *les dômes cœurs coulants*

- Le Black & White, mousse chocolat blanc, coulant noir et dacquoise noisette
- L'exotique, mousse légère à la noix de coco, coulant exotique et dacquoise coco
- Suprême amande, crème à l'amande, coulant griottes et pain de Gênes à la pistache

La folie des structures déstructurées

- Les fruits rouges, les agrumes, les chocolats, ou encore les fruits à coques, selon votre choix et vos envies, dans une déclinaison de différentes textures.

Le choix du Duo *(supp 2,00€)*

- Un dessert audacieux et innovant présentant le produit brut et décliné en jeu de textures.
  A imaginer à l'infini selon les saisons.

Les sphères *(supp 4,00€)*

- La framboise , perle de citron fraîcheur olympiade au zeste de citron vert
- Les agrumes, duo de suprêmes et confit sanguin, douceur vanille touche du yuzu et kumquat
- « La belle d'Edouard » poire confite et pochée aux épices douces, crème onctueuse vanille

L'Impérial buffet des douceurs

- Les chocolats, les fruits rouges, les agrumes, les fruits à coques,
  les milles réductions, les douceurs bretonnes, le palais des fruits et des îles
  (7 pièces par personne - supp. 5,00€)

La symbolique des mariés

- **La pièce montée**, 3 choux par personne, parfum aux choix, panier de fraises,
  coulis caramel au beurre salé *(supp. 6,00€)*
- **Le Wedding Cake,** Parfum au choix *(supp. 5,00€)*
- **Votre gâteau évènementiel** *(prix sur devis)*

Votre histoire, vos goûts, créons ensemble votre dessert sur mesure (supp. 2,00€)

« Offrez-vous l’exclusivité… »

Les Menus

Parfums et saveurs

Le cocktail *(13 pièces salées)*

2 Ateliers de votre choix, *(incluant les ateliers inférieurs ou égaux à 7,50€)*

+ 7 pièces à sélectionner dans les pièces cocktails hors supplément

Le dîner

Mise en bouche *

Plat *(hors supplément)*

Fromage * *(hors supplément)*

Dessert *(hors supplément)*

... Incluant

Une mise en bouche **OU** un fromage

Le café

Notre sélection de petits pains

Notre vaisselle et notre verrerie « raffinement et originalité »

Notre accompagnement

La mise en place

Le nappage et serviettes en coton blanc

Le service attentionné et soigné (sur la base de 6h00, cocktail inclus)

Notre sens du détail : 1 serveur pour 25 convives et le maître d'hôtel

Et toute notre passion pour la cuisine, notre souhait vous la faire partager

Complicité gourmande...

Le cocktail *(16 pièces salées)*

3 Ateliers de votre choix *(incluant les ateliers inférieurs ou égaux à 8,00€)*

L'Accueil rafraichissement, *pendant le cocktail*

+ 7 pièces à sélectionner dans les pièces cocktails hors supplément

Le dîner

Entrée *

Plat *(hors supplément)*

Fromage * *(hors supplément)*

Dessert *(hors supplément)*

... Incluant

Une entrée* **OU** un fromage*

Le café et les mignardises

Notre sélection de petits pains

Notre vaisselle et notre verrerie « raffinement et originalité »

Notre accompagnement

La mise en place

Le nappage et serviettes en coton blanc

Le service attentionné et soigné (sur la base de 6h00, cocktail inclus)

Notre sens du détail : 1 serveur pour 25 convives et le maître d'hôtel

Et toute notre passion pour la cuisine, notre souhait vous la faire partager

Une idée que j'aime

Le cocktail *(16 pièces salées)*

3 ateliers de votre choix *(incluant les ateliers inférieurs ou égaux à 9,50€)*

L'atelier "Le plein de Vitamines", *pendant le cocktail*

+ 7 pièces à sélectionner dans les pièces cocktails hors supplément

Le dîner

Mise en bouche

Plat

Fromage *(hors supplément)*

Dessert *(hors supplément)*

Pendant la soirée dansante

L'atelier mini croc' ou mini burgers

... Incluant

Le café et les mignardises

Notre sélection de petits pains

Le forfait soft « journée entière »

L'atelier "mini croc" ou "mini burgers"

Notre vaisselle et notre verrerie « raffinement et originalité »

La mise en place

Le nappage et serviettes en coton blanc

Le service attentionné et soigné (sur la base de 6h00, cocktail inclus)

Notre sens du détail : 1 serveur pour 25 convives et le maître d'hôtel

Et toute notre passion pour la cuisine, notre souhait vous la faire partager

Votre cocktail dînatoire sur mesure

Création de votre cocktail sur mesure…

… Incluant

La vaisselle « raffinement et originalité »

Le nappage et serviettes

Un service attentionné et soigné (sur la base de 4h00)

L'île aux enfants

Pendant le cocktail : cocktail de jus de fruits

Pour le dîner : Menu « découverte des saveurs », simple et apprécié de nos petits bouts de choux

Ou

Panier Pique-nique

Menu prestataire

DJ, Baby-sitter, photographe, wedding planner….

Menu : Entrée, Plat, Dessert, eau plate et eau gazeuse

Les softs

Incluant :

Eaux plate et gazeuse, jus de fruits, sodas, la verrerie

- Forfait soft la journée entière incluant :
  - Cocktail : jus de fruits, eau plate, eau gazeuse
  - Repas : eau plate, eau gazeuse
  - Soirée dansante : jus de fruits, eau plate, eau gazeuse, sodas

- Forfait cocktail « seul », idéal pour un cocktail, un dîner, une soirée ou un retour incluant :
  - Eaux plate, gazeuse et jus de fruits

«Le plein de vitamines»

- Smoothie fruits rouges
- Smoothie exotique
- Les eaux infusées
- La citronnade
- Brochette de fruits frais
- Jus de fruits

«L’accueil rafraîchissement»

Idéal à votre arrivée, avant une cérémonie ou un cocktail.

Assortiment d’eaux infusées, menthe et citron, basilic et concombre, tonic et pamplemousse…

1h de service / 1 verre par personne, verrerie incluse

La Cave

Mes accords mets et vins

Afin de vous accompagner dans la réalisation de votre évènement, nous conjuguons nos connaissances culinaires et notre talent avec les connaissances avisées de notre sommelier partenaire, et avons sélectionné pour vous des vins alliant plaisir et convivialité à prix doux.

Pendant la soirée

Les mini Croc’

Nos fameux croc’ jambon, emmental et béchamel gratinés au four raviront vos convives aux heures les plus tardives….
Vers 2h du matin pour vous emmener au bout de la nuit …

Les mini Burgers

L’incontournable collation des fins de soirées festives, le « mini cheese burger » comme remède au coup de fatigue !

Le bar à coquillettes

L’atelier qui surprendra vos invités vers 2h00 du matin et qui vous replongera dans vos souvenirs de vie étudiante !
Accommodez vos coquillettes à votre convenance, sauce tomate, sauce carbonara, bolognaise à agrémenter d’emmental râpé.

Et pourquoi pas un Kebab …

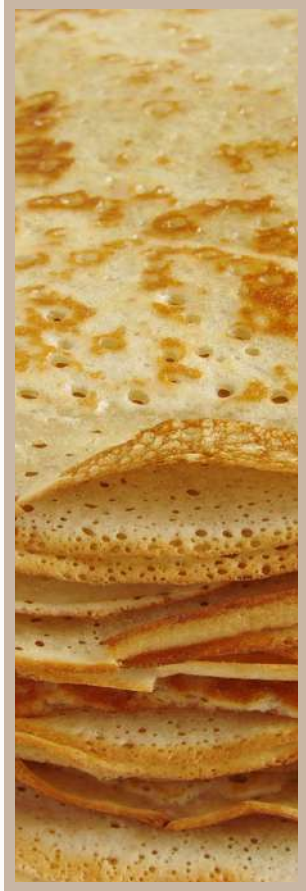
Pendant la soirée

La sweet table

Conviez vos invités a la goumandise, avec la sweet table, Carambar aux souvenirs d'enfance, sucettes aux gouts insolites, les caramel moux de notre chère et tendre Bretagne, les roudoudoux et votre plus beau jeu de langue, sablés Breton et autres biscuits gourmands.... n'oublions pas les chouchoux, les dragées aux amandes, les fraises Tagada, les bouteilles coca et autres oursons..... et bien évidemment nos fameuses guimauves maison!

Bar à crêpe

Rien qu'a son nom, on s'en lèche les doigts!
Offrez à vos invités un atelier de confection de mini crêpes à agrémenter avec gourmandise.... Sucre, confitures artisanales, caramel beurre salé, chocolat.



Un mariage en hiver

Des créations sur mesure pour une saison où presque tout est permis ...

Atelier Maraicher aux notes d'Hiver

- Velouté de Châtaignes, nuage de Foie Gras
- Velouté de Potimarron, grillons de veau caramélisés
- Dôme de Betterave, crème de Wasabi
- Châtaignes grillées
- ...

Atelier Saint-Jacques

- Tartare de Saint-Jacques ébouillantée d'un bouillon façon Thaï
- Saint-Jacques rôtie au naturel
- Saint-Jacques rôtie au Magret fumé
- ...

...Mais également le Saumon, le Banc d'écaillé, La Mer Bretonne...

Un mariage en hiver

Mises en bouche

- Foie gras poêlé sur un lit de lentilles vertes du Puy, jus de figues rôties
- L'œuf juste mollet, ébouillanté d'une infusion de potimarron, écume de Foie gras
- Crème des sous-bois, foie gras poêlé, fromage frais à la truffe (supp. 2,00€)
- Noix de Saint-Jacques rôties, ébouillantées d'un bouillon de bardes et son tartare
- Huitres chaudes…

Plats

- Volaille Fermière en vapeur de Champagne, bouquet de légumes oubliés
- Pot au feu, bouillon de légumes, Saint-Jacques rôtie et beurre blanc
- Mais également le Bœuf, l'Agneau…

Fromage

- Le Mont d'Or rôti, juste servi à la cuillère et escorté de son toast, fraicheur de pomme Granny
- Polenta crémeuse au Mont d'or et crumble d'herbes

« ... on va pas se quitter comme ça! »

Les Retours

Détail des buffets

Le salade Bar

- Cake au saumon
- Terrine de volaille, mendiant de pistache
- Duo de melon et pastèque
- Taboulé Libanais
- Salade César (aiguillettes de poulet), *un classique !*
- Tomate, mozzarella, basilic
- Œufs mimosa

Les viandes et poissons froids

- Chiffonnade de Boeuf, moutarde de violette
- Colin, macédoine d'Edouard, légumes de saison
- Poulet fermier, mousseline de moutarde à l'ancienne
- Découpe de jambon artisanal à l'os, condiments

Les accompagnements

- Salade de grenailles aux herbes
- Salade de pâtes aux éclats de légumes
- Salade de haricots verts, tomates confites et copeaux de parmesan

Les desserts

- Tarte au Citron
- Tarte aux pommes façon Tatin
- Crumble rhubarbe

Buffet froid livré

2 salades au choix, 1 plat et un accompagnement, 1 dessert au choix, livrés sur plateaux jetables, hors vaisselle, *hors mise en place*

Buffet froid avec service

3 salades au choix, 1 plat, 1 accompagnement, 1 dessert, notre sélection de petits pains
Incluant, la vaisselle, la verrerie, notre nappage en coton blanc et nos serviettes en intissées
Le service sur la base de 2h30

Retour Barbecue

- Assortiment de saucisses aux herbes et natures
- Travers de porc
- Brochettes de Bœuf
- Brochettes de volailles
- Côtelettes d'agneau *(supp 3.00€)*

Accompagnement

- Pommes de terre grenailles rôties au thym et ail en chemise
- Salade de pâtes aux éclats de légumes

Incluant

3 salades au choix, 2 viandes et 1 accompagnement au choix, 1 dessert au choix
La sélection de petits pains
Notre vaisselle et verrerie "raffinement et originalité"
Notre nappage en coton blanc et nos serviettes en non tissées
Le service attentionné sur la base de 2h30

Saveurs Bretonnes

Galettes et crêpes, réalisées devant convives

- Nos galettes de blé noir *(2 par personne)* : fromage, lardons, andouille de Guémené, jambon, œuf, compotée de tomates et oignons, saucisses aux herbes.
- Nos crêpes *(à discrétion)* : chocolat maison, caramel au beurre salé, sucre et confiture artisanale

Incluant :

- La vaisselle et la verrerie "raffinement et originalité"
- Le nappage en coton blanc
- Les serviettes en non tissées
- Le service *(sur une base de 3h00, hors mise en place et débarrassage)*

Le Retour

Le Fabuleux Brunch

- Mini viennoiseries *(1,5 par personne)*
- Brioche
- Baguette tradition
- Pain de mie
- Pancakes, madeleines, cakes sucrés, crêpes
- Beurre, sirop d'érable, confitures artisanales, miel
- Saumon , jambon blanc, jambon de pays
- Fromages, Saint Nectaire, emmental
- Cake salé
- Salade de fruits de saison

Sur chaffing-dish :

- Les œufs brouillés
- Garniture forestière
- Poitrine fumée
- Saucisses aux herbes, natures
- Huître fine n°3 *(1 par personne)*

Boissons :

- Café, thé, jus d'orange, jus de pomme, smoothie, eau plate

Incluant :

- Le café
- La sélection de petits pains
- Notre vaisselle et notre verrerie "raffinement et originalité"
- Notre nappage en coton blanc
- Les serviettes en non tissées
- Le service *(sur une base de 3h30 hors mise en place et débarrassage)*

« Edouard set c'est aussi une attention toute particulière aux détails raffinés et aux finitions délicates.»

Le sens du détail

Décoration de table

Décoration des tables (centre de table floral, liens de serviettes, bougies et leurs supports) sur devis.

Habillage de table selon votre thématique et vos couleurs...

Location de mobilier et décoration sur devis

Edouard Set s'engage pour un futur durable...

“

Edouard Set s'engage dans le pari de concilier sa cuisine créative en harmonie avec la nature.

Nos chefs composent des menus avec des produits de saison et privilégient le circuit court en passant par des artisans producteurs locaux, respectueux de l'environnement.

”

«Il faut rendre à la nature ce qu'elle nous a donné »

Extrait des pensées de M. Yves Rocher

Herve Thouzeau

-

L'art de recevoir ...

EDOUARD SET

La Ville en Pierre
44460 AVESSAC
Tél : 02 99 71 01 02
Mail : contact@edouardset.com

www.edouardset.com
edouard set
edouardset_officiel

Nos Tarifs

EDOUARD SET

Nos Tarifs...

Les Ateliers

Côté Terre

- Le Sarrasin « Ma région ».	**6,40€ TTC par personne**
- Le Boeuf	**9,10€ TTC par personne**
- L'indémodable Foie gras	**10,90€ TTC par personne**
- L'Ibérique *(à partir de 80 personnes)*	**8,00€ TTC par personne**
«Le Pata Negra»	***+ 7,50€ par personne***
- La Trattoria	**7,80€ TTC par personne**
- Le Brasero	

So Classic !	*So Chic !*	*So Meat !*
- Gambas	- Homard	- Boeuf maturé
- Volaille	- Agneau	- Pluma ibérique
8,50€ par personne	**10,50€ par personne**	**10,50€ par personne**

Côté Mer

- La Mer Bretonne dans tous ses états	**10,50 TTC par personne**
- Le Thon	**9,10€ TTC par personne**
- Le Banc d'Ecailler «tout simplement»	**7,90€ TTC par personne**
- Le Saumon «grandes origines»	**7,50€ TTC par personne**
- La Langoustine du Guilvinec	**9,80€ TTC par personne**
- Parfum d'ailleurs	**7,50€ TTC par personne**
- Atelier Saint-Jacques	**8,00€ TTC par personne**

EDOUARD SET

Côté Primeur

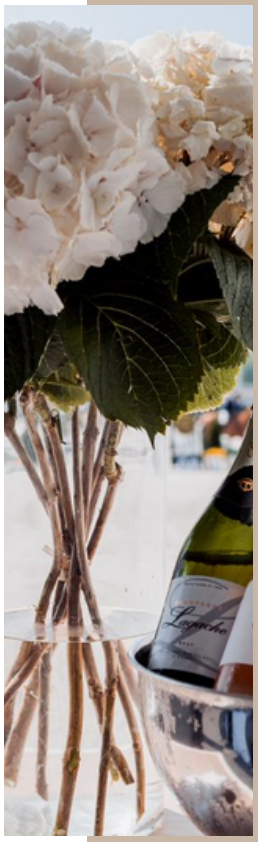
- Le primeur soleil et fraîcheur	**8,50€ TTC par personne**
- La Dolce Vita	**7,50€ TTC par personne**
- La parenthèse autour de l'œuf	**7,00€ TTC par personne**
- Le Risotto, un classique de la cuisine Italienne	**8,50€ TTC par personne**
- Le Maraîcher aux notes d'hiver	**7,50€ TTC par personne**

Les Menus

- Parfums et Saveurs	**99,00€ TTC par personne**
- Complicité Gourmande	**110,00€ TTC par personne**
- Une idée que j'aime	**135,00€ TTC par personne**
- Cocktail sur mesure	**Sur devis**
- L'île aux enfants	**20,00€ TTC par personne**
- Menu prestataire	**30,00€ TTC par personne**

Les Boissons

- Les softs, forfait "journée entière"	**5,80€ TTC par personne**
- Les softs, forfait "cocktail seul"	**3,00€ TTC par personne**
- Atelier "Le plein de vitamines"	**6,00€ TTC par personne**
- "L'Accueil Rafraichissement"	**3,50€ TTC par personne**
- Carte des vins	**Sur demande**



EDOUARD SET

Pendant la soirée

- Les mini croc'	**3,50€ TTC par personne**
- Les mini burgers	**4,50€ TTC par personne**
- Le bar à coquillettes	**6,00€ TTC par personne**
- La sweet table	**5,50€ TTC par personne**
- Le bar à crêpes	**6,00€ TTC par personne**

Les Retours

- Buffet froid livré.	**21,00€ TTC par personne**
- Buffet froid avec service	**32,00€ TTC par personne**
- Retour Barbecue	**35,00€ TTC par personne**
- Saveurs Bretonnes	**24,50€ TTC par personne**
- Le Fabuleux Brunch	**42,00€ TTC par personne**

EDOUARD SET