

# Les entrées

Tataki de saumon au sésame, pickles de daïkon et chou rouge

Gambas rôties, julienne de papaye aux épices

Terrine de bœuf, légumes confits et jus corsé au vin

Vol-au-vent poulet et champignons

Ravioles de potiron et champignons, crème de parmesan



# Les plats

Paleron de bœuf, purée de pommes de terre, oignons caramélisés et champignons

Suprême de pintade, risotto vénéré et broccolini, sauce au vinaigre de Xérès

Pavé de saumon laqué, mousseline de panais et potimarron rôti

Filet de lieu jaune, millefeuille de pommes de terre et chou pak choï

# LE MENU À L'ASSIETTE

\*à partir de 10 pers.

menu unique pour tous les participants

# Les desserts

Brioche perdue, poires pochées et glace caramel

Finger noisette, compoté cassis & dacquoise noisette

Tarte fine aux pommes & glace à la vanille de Madagascar

Tartelette au citron et yuzu, sablé amande



@mercureparisexpo & @bistromillesime

Contactez vite [flavie.mechineau@accor.com](mailto:flavie.mechineau@accor.com)



## Les pièces froides

Salade de quinoa et falafel à la betterave



Salade césar veggie et petits croutons



Tataki de thon au sésame et céleri rémoulade



Verrine de lentilles et magret de canard séché



Carpaccio de saumon fumé et crème à l'aneth

# LE COCKTAIL FINGER FOOD

\*à partir de 30 pers.

à titre d'exemple - menu saisonnier

## Les pièces chaudes

Raviole au champignons et crème parmesan



Saint-Jacques rôtie et épeautre façon risotto

Verrine de parmentier de canard

Mini cheeseburger

Crevette pannée panko



## Les pièces sucrées

Tartelette citron meringué

Entremet vanille et framboise

Sphère au chocolat

Chou à la pistache

Pavlova aux fruits de saison



@mercureparisexpo & @bistromillesime

Contactez vite [flavie.mechineau@accor.com](mailto:flavie.mechineau@accor.com)

# Les entrées

Assortiment de crudités & charcuteries

Carpaccio de saumon gravlax

Salade césar au poulet et petits croutons

Langoustines & huîtres

Salade grecque à la feta

.....

Gyoza aux légumes



# LE BUFFET

\*à partir de 30 pers.

à titre d'exemple - menu saisonnier

# Les plats

Magret de canard rôti et sauce au miel & épices

Filet de daurade et sauce beurre blanc safrané

.....

Risotto aux champignons



Poêlée de courgettes au basilic et gingembre

# Les desserts

Eclair façon Paris-Brest

Verrine de crème brûlée

Mille-feuille vanille

Chou craquelin praliné

Salade de fruits

Fromage blanc



@mercureparisexpo & @bistromillesime

Contactez vite [flavie.mechineau@accor.com](mailto:flavie.mechineau@accor.com)