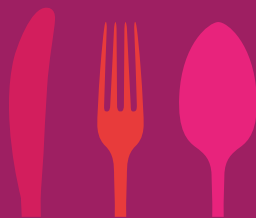


LA  
FONTAINE  
CAVALIER  
RESTAURANT



OFFRES RÉCEPTION

Domaine Jeunot à URZY  
Tél. : 03 86 57 41 71

Ouvert tous les jours sauf mercredi,  
lundi soir et mardi soir



## Menu réception - 35€

(TTC par personne, hors boissons)

Assiette de mises-en-bouche

La mousseline de lotte aux abricots,  
confit d'oignons et coulis de crustacés

ou

La terrine de caille au foie gras frais, vinaigrette au poivre vert

ou

Le farci de tomate grappe aux gambas,  
petits dés de pommes acidulées,  
vinaigrette à l'huile de noix et vinaigre balsamique

L'aumônière de saumon aux petits légumes confits à la provençale,  
beurre blanc à la ciboulette

ou

La gigolette de pintade farcie aux champignons  
et coulis d'écrevisses

ou

Le feuilleté de rascasse au crémeux d'épinards,  
servi avec une crème de coques au curcuma

La chiffonnade de salade de saison aux noix et :  
son trio de fromages affinés

ou son bouchon de Sancerre pané aux noisettes  
ou son brioché de chèvre Nivernais aux amandes

Le fondant aux deux chocolats et sa crème anglaise  
à l'infusion de café

ou

Le feuilleté de pommes tièdes  
à la crème d'amandes et glace à la vanille

ou

Le fraisier léger au chocolat blanc, accompagné  
d'un coulis de fruits rouges et de miel

Le choix des plats composant le menu devra être communiqué 10 jours avant la réception



## Menu réception - 45€

(TTC par personne, hors boissons)

Assiette de mises-en-bouche

Le croustillant de caille au foie gras et aux pruneaux,  
jus tranché à l'huile de noix

ou

Le méli-mélo de langoustines  
et saumon fumé à l'huile d'olive et crème d'huîtres

ou

Le ballotin de foie gras aux figues,  
servi avec une gelée de Porto et compote d'oranges

Le filet mignon de veau aux noisettes torréfiées,  
jus corsé aux épices

ou

L'aumônière de bar au romarin,  
petits oignons glacés et copeaux de parmesan

ou

Le carré d'agneau farci à la purée d'ail, fleur de thym et persil

La chiffonnade de salade de saison aux noix et :  
son trio de fromages affinés

ou son bouchon de Sancerre pané aux noisettes  
ou son brioché de chèvre Nivernais aux amandes

Le baba bouchon aux cerises amarena,  
crème glacée au chocolat blanc et parfum de kirsch

ou

Le feuilleté de poires à la crème de Calvados,  
pain perdu aux épices

ou

La macaronnade de fraises  
à la mousseline de vanille et au coulis de vin rouge

Le choix des plats composant le menu devra être communiqué 10 jours avant la réception



## Menu réception - 55€

(TTC par personne, hors boissons)

### Assiette de mises-en-bouche

Le ballotin de foie gras frais de canard aux figes,  
coulis au miel et pain d'épices, mesclun à l'huile de noix

ou

La symphonie de langoustines en tartare, menthe fraîche,  
guacamole, pommes de terre croustillantes au paprika

ou

La maraîchère de gambas à l'orange,  
coulis d'avocat et confit d'oignons à la grenadine

La raviole de turbot à l'huile d'olive noire,  
chutney de pommes à la cannelle

ou

Le carré d'agneau farci aux gambas,  
réduction de vinaigre balsamique au thym frais

ou

Le coeur de filet de boeuf piqué à l'ail,  
jus crémé au Cognac flambé

La chiffonnade de salade de saison aux noix et :  
son trio de fromages affinés

ou son bouchon de Sancerre pané aux noisettes  
ou son brioché de chèvre Nivernais aux amandes

Le sablé de banane  
à la mousseline de coco et rhum brun

ou

L'aumônière de poire à la crème d'amandes,  
pain perdu aux épices

ou

La macaronnade d'ananas  
au coulis de fruits rouges et miel de badiane

Le choix des plats composant le menu devra être communiqué 10 jours avant la réception



## Menu réception - 65€ (TTC par personne, hors boissons)

Assiette de mises-en-bouche

La terrine de lotte au saumon fumé et confit d'oignons

ou

Le pannequet croustillant de gambas à la mozzarella,  
vinaigrette de basilic au balsamique

ou

La tourte de lapin en compotée,  
pommes acidulées et foie gras

L'escalope de saumon panée au sésame et au poivre vert

ou

Le croustillant de cabillaud au Tarama et son coulis de crustacés

Le coeur de filet de boeuf au glacé d'oignons et crémeux d'épinards

ou

Le magret de canard rôti avec bigarade et pommes miellées

La chiffonnade de salade de saison aux noix et :  
son trio de fromages affinés

ou son bouchon de Sancerre pané aux noisettes  
ou son brioché de chèvre Nivernais aux amandes

La coupe de fruits rouges  
à la mousseline de vanille et gelée de vin rouge

ou

La macaronnade de poire pochée  
à la cannelle et son coulis de chocolat

ou

Le fondant moelleux  
au chocolat noir et à la menthe fraîche

Le choix des plats composant le menu devra être communiqué 10 jours avant la réception



## Buffet avec plats chauds - 60€ (TTC par personne, hors boissons)

Assiette de mises-en-bouche

### Entrées froides

- Aspic de gambas à la menthe poivrée et tomate
- Chiffonnade de saumon frais et fumé à l'huile d'olive
- Le saumon en gelée de poivre et crème de fromage blanc aux fines herbes
- Le bouquet de crevettes roses
- Le jambon du Morvan reconstitué aux condiments
- La timbale de riz basmati aux crevettes et moules à l'huile de noix
- La tomate farcie de petits légumes au coulis de basilic
- La planche de saucissons divers

### Entrées chaudes

- Le coulibiac de sandre aux épinards et beurre d'agrumes

### Plats chauds

- Le mignon de veau en blanquette,  
gratin de pommes de terre à la crème d'ail  
ou  
La fricassée de lotte aux légumes du moment, façon bouillabaisse

Le buffet de fromages de nos régions,  
chiffonnade de salade de saison aux noix et croûtons

- La coupe de fruits rouges au coulis de fraise et mousseline de vanille
- Le 1/4 de melon à la menthe fraîche et réglisse
- La soupe d'abricots à l'orange et brioche rôtie
- La corbeille de fruits du moment
- L'aumônière de pommes à la crème d'amandes

Tout buffet est proposé pour un minimum de 20 personnes



## Buffet avec plats froids - 50€

(TTC par personne, hors boissons)

### Assiette de mises-en-bouche

- La terrine de thon rouge aux petits légumes,  
crème de moutarde à l'ancienne,
- Le farci de tomate à la mirepoix de légumes confits  
à la provençale et coulis d'avocat
- La verdurette de fouillis scandinave à l'huile d'olive et citron vert
- Le taboulé de langoustine à l'orange et à la menthe fraîche
- La chiffonnade de jambon cru du Morvan et ses condiments
- Le panaché de saumon et de sandre pochés au court-bouillon,  
sauce fromage blanc aux herbes fines
- Le carré de veau farci aux abricots et moutarde violette

### Le plateau de fromages affinés et sa salade de saison aux noix et croûtons

- La salade de fruits frais au sirop de menthe et cannelle
- La coupe de framboises fraîches  
au coulis de fruits rouges et mousseline de vanille
- Le sablé de fraises à la crème d'amandes
- La corbeille de fruits frais du moment
- Le fondant moelleux au chocolat blanc  
et sa crème anglaise au caramel

Tout buffet est proposé pour un minimum de 20 personnes



## Buffet avec plats froids - 65€

(TTC par personne, hors boissons)

Amuse-bouche - Canapés ( 4 par personne )

Foie gras, gelée de pruneaux

Asperges, mousse de chèvre

Saumon fumé, caviar de saumon

Tarama, queue d'écrevisses, ciboulette

Olives, cacahuètes, petits secs

Assortiment de foie gras aux trois parfums

Bouquet de langoustines, sauce rouille

Aspic de homard aux petits légumes et tomate

Timbale de riz basmati aux fruits de mer

Marinade de saumon frais à l'huile de crustacés et ciboulette

Jambon du Morvan reconstitué

et ses condiments au vinaigre balsamique

Planche de saucissons divers de nos régions

Carré de veau farci aux abricots et pistaches

Taboulé à l'orange et gambas, huile d'olive et menthe fraîche

Gaspacho de tomates et concombres, crème fouettée au persil

Farci de tomate aux petits légumes

Turbot poché à la gelée de baies roses et ciboulette

Plateau de fromages de nos régions,  
salade d'accompagnement et petits croûtons

Fruits rafraîchis à la cannelle et à la menthe

Coupe de fraises au coulis de fruits rouges et mousseline de vanille

Corbeille de fruits du moment

Petits fours frais

Filo d'amarena à la crème d'amandes

Tout buffet est proposé pour un minimum de 20 personnes





## Cocktail - 10€

(TTC par personne, hors boissons)

Cocktail composé de 6 pièces par personne :

### 3 canapés froids

Pain d'épices rôti au foie gras et aux pruneaux  
Caviar de saumon au citron vert et écrevisses  
Asperge avec une gelée provençale et ciboulette

### 3 canapés chauds

Feuilleté roulé de saumon, crème aux herbes  
Gougère de thon au chèvre Nivernais  
Croustillant de bouquet à l'huile d'olive

Cacahuètes, petits gâteaux secs, noix de cajou, petits feuilletés chauds.

## Cocktail - 15€

(TTC par personne, hors boissons)

Cocktail composé de 9 pièces par personne :

### 3 canapés froids

Pain d'épices rôti au foie gras et aux pruneaux  
Caviar de saumon au citron vert et écrevisses  
Asperge avec une gelée provençale et ciboulette

### 3 canapés chauds

Feuilleté roulé de saumon, crème aux herbes  
Gougère de thon au chèvre Nivernais  
Croustillant de bouquet à l'huile d'olive

### 3 navettes (petites brioches)

Mousse de foie gras aux raisins  
Beurre d'anchois à la provençale  
Mousse d'oeufs de cabillaud fumé au citron

Cacahuètes, petits gâteaux secs, noix de cajou, petits feuilletés chauds.



## Cocktail - 20€

(TTC par personne, hors boissons)

Cocktail composé de 12 pièces par personne :

### 3 canapés froids

Pain d'épices rôti au foie gras et aux pruneaux  
Caviar de saumon au citron vert et écrevisses  
Asperge avec une gelée provençale et ciboulette

### 3 canapés chauds

Feuilleté roulé de saumon, crème aux herbes  
Gougère de thon au chèvre Nivernais  
Croustillant de bouquet à l'huile d'olive

### 3 verrines

Melon au vinaigre Balsamique et jambon serrano  
Cassolette de crevettes et écrevisses, coulis d'avocats  
Gaspacho de tomates au basilic, mousse citron

### Pain surprise (1 pour 20)

Jambon cru  
Saumon fumé  
Haddock  
Crème de roquefort aux noix  
Rillettes de thon

Cacahuètes, petits gâteaux secs, noix de cajou, petits feuilletés chauds.



## Cocktail - 35€

(TTC par personne, hors boissons)

Cocktail composé de 15 pièces par personne :

### 3 canapés froids

Pain d'épices rôti au foie gras et aux pruneaux  
Caviar de saumon au citron vert et écrevisses  
Asperge avec une gelée provençale et ciboulette

### 3 canapés chauds

Feuilleté roulé de saumon, crème aux herbes  
Gougère de thon au chèvre Nivernais  
Croustillant de bouquet à l'huile d'olive

### 3 verrines

Melon au vinaigre Balsamique et jambon serrano  
Cassolette de crevettes et écrevisses, coulis d'avocats  
Gaspacho de tomates au basilic, mousse citron

### 3 plancha

La brochette de volaille marinée aux épices  
L'escalope de foie gras poêlée sur toast grillé  
La brochette de grosses gambas à l'indienne

3 petits fours ou macarons divers, supplément 6€/personne



## Open bar - 20€ (TTC par personne)

### Assortiments froids Fruits secs

#### Les canapés (4 pièces par personne)

Saumon fumé, caviar de saumon, ciboulette  
Pain d'épices rôti au foie gras et aux pruneaux  
Caviar de saumon au citron vert et écrevisses  
Asperge avec une gelée provençale et ciboulette

#### Les verrines (3 pièces par personne)

Melon au vinaigre Balsamique et jambon serrano  
Cassolette de crevettes et écrevisses, coulis d'avocats  
Gaspacho de tomates au basilic, mousse citron

### Boissons

Martini, Porto, Anis, Suze, Whisky,  
Gin, Kir royal, jus de fruits, soda, eau minérale

Service de 2 h maximum pour 20 personnes minimum



## Open bar - 25€

(TTC par personne)

### Assortiments froids

Fruits secs

#### Les canapés (6 pièces par personne)

Saumon fumé, oeufs de saumon, ciboulette  
Pain d'épices rôti au foie gras et aux pruneaux  
Caviar de saumon au citron vert et écrevisses  
Asperge avec une gelée provençale et ciboulette  
Mousse de chèvre, miel, tomate cerise  
Chiffonnade de jambon serrano et condiments

#### Les navettes (3 pièces par personne)

Melon au vinaigre Balsamique et jambon serrano  
Cassolette de crevettes et écrevisses, coulis d'avocats  
Gaspacho de tomates au basilic, mousse citron

### Boissons

Champagne, Martini, Anis, Suze, Porto, Whisky,  
Gin, Kir royal, jus de fruits, soda, eau minérale

Service de 2 h maximum pour 20 personnes minimum



## Décoration

pour mariage, baptême, communion, etc...

### Centre de table

50€ TTC pièce / table

### Mise en ambiance

(pétales, bougies et feuillage installés sur table)

4,50€ TTC / personne

### Chandeliers décorés de fleurs, feuillage et bougies

85€ TTC pièce / table (chandeliers loués)



## Forfaits boissons

comprenant : 1 bouteille de vin pour 3 personnes et 1 café « Illy » par personne

### le Classique, 10€ par personne

vins blancs au choix : Coteaux Charitois, Les Pénitents

Chardonnay, vin de pays des Coteaux Charitois

Coteaux du Giennois, Lycée Agricole de Cosne

vins rouges au choix : Cru Montplaisir, Bordeaux supérieur

Coteaux du Giennois, Lycée Agricole de Cosne

Côtes de Duras, Vieillefont, Le Bihan

une eau de source pour 3 personnes

### le Sympa, 15€ par personne

un « kir » d'accueil

vins blancs au choix : Sancerre, Delaporte

Pouilly Fumé, Serge Dagueneau

Bourgogne Aligoté, Gilles Mayer

vins rouges au choix : Menetou-Salon, Henry Pellé

Saumur Champigny,

Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain

Beaujolais, Domaine de la Madone

une bouteille d'eau minérale (Evian, Badoit) pour 2 personnes

### le Cavalier, 22€ par personne

un « cocktail » maison

vins blancs au choix : Sancerre, La Moussière, Alphonse Mellot

Saumur, Les Cormiers, J.P. Chevallier

Chablis 1er cru, Les Vaillons, Droin

Bourgogne Hautes-Côtes Nuits, David Duband

Côtes de France, Les Charmes Godard

vins rouges au choix : Sancerre, La Moussière, Alphonse Mellot

Menetou-Salon, Morogues, Henry Pellé

Cahors, Le Petit Sid, Mathieu Cosse

Côtes de Duras, Les Apprentis, Le Bihan

Les Clapas, Zernott et Rousseau

une bouteille d'eau minérale (Evian, Badoit) pour 2 personnes



## Les plats à emporter

### Les entrées

Le pannequet de saumon fumé à la mousse de chèvre.....	8€
L'assiette de saumon fumé, blinis maison.....	7€
Le tartare de saumon frais et fumé à la crème d'échalotes.....	7€
L'assiette de saumon d'Ecosse mariné à l'huile d'olive et aneth.....	6€
L'aspic de homard aux petits légumes .....	14€
Le demi-homard froid en belle vue.....	17€
La demi-langouste froide en belle vue.....	24€
Les petits pâtés chauds de pigeons : au foie gras.....	6€
aux morilles.....	7€
aux truffes.....	9€
aux pistaches.....	5€
Les ballotins de foies gras : aux truffes.....	12€
aux morilles.....	11€
au Porto.....	10€
Les petits feuilletés d'escargots : au beurre d'ail .....	1,20€ pièce
au roquefort.....	1,20€ pièce
aux amandes.....	1,20€ pièce

### Les plats chauds

Le feuilleté de Saint-Jacques aux morilles.....	16€
La blanquette de lotte aux petits oignons .....	15€
Le demi-homard rôti en persillade .....	17€
Le croustillant de saumon au foie gras.....	14€
L'émincé de Saint-Jacques à l'huile de noix.....	16€
Le pavé d'empereur farci à la duxelles de champignons et foie gras.....	15€
Le filet mignon de veau en croûte et foie gras.....	17€
Le tournedos de veau aux herbes fines et morilles.....	14€
Le suprême de blanc de dinde aux marrons, façon périgourdine.....	13€
Le croustillant de pintade à la crème de champignons.....	14€
Le carré de veau farci au foie gras et sauce au Porto blanc.....	16€
Le gigot d'agneau (min. 8 pers.) ou le baron d'agneau (min. 16 pers.) rôti à la fleur de thym.....	14€

### Les fromages

Le plateau de fromages de nos régions (5 sortes par personne), servi avec une petite salade de saison aux noix et croûtons, raisin frais et pomme fruit.....	5€
La mousse de chèvre frais à la crème de Roquefort .....	5€
Le feuilleté de Saint-Marcellin au thym et huile de noix.....	5€
Le croustillant de Rocamadour au carvi .....	5€

### Les desserts

les entremets au chocolat et aux fruits .....	4€
les croquembouches ou tout autre dessert .....	nous consulter