



INTERCONTINENTAL.
CARLTON
CANNES

Vendredi 31 Octobre 2003
Déjeuner buffet

Potirons et cuillères en bois

*Pastèques piquées de cuillères de bois pour bouchées « Terre et Mer »
aux saveurs d'Ici et d'Ailleurs*

Pannequet de blettes en fricassée d'escargots

Rouleau de saumon en mousseline d'avocat

Sifflet d'aubergine au chèvre frais

Crêpe aux herbes fraîches, onctueux de canard

Galette à la farine de blé au Tarama

Asperge et magret de canard fumé

Pomme en l'air acide aux crevettes marinées

Tête de champignons à la Feta

Aumônière de Parme et foie gras

Pannequet de saumon fumé au crabe

Courgette à la basquaise

Endive et gorgonzola

Salade Belle Niçoise décomposée présentée dans des tuiles provençales

Oeufs durs

Haricots verts

Thon

Anchois

Tomates

Poivrons

Céleri

Animation flûte

Duxelle crémeuse, brunoise de cèpes, girolles, trompettes, persil

Mousseline de tomate, mini ratatouille, loup roulé dans le pistou

Mousseline de carottes, sommets chou-fleur et brocolis, pointes d'asperges, petits pois, tomates confites

Mousseline de céleri, épinard, saumon fumé, œufs de saumon

Mousseline d'avocats, miettes de crabe, quartier d'orange en gelée de crustacés

Mousseline de pomme de terre à l'huile d'olive, tomate concassée, pistes, fenouil, coriandre

Marinade de loup et bonite, symphonie de légumes

Mini ratatouille, tapenade, rouget, gaspacho, miettes de crabes moutardées,

Julienne de concombre et poivrons

Brouillade d'œufs, saumon, tarama, œufs de saumon

Crème de petits pois au thé, queue de gambas



INTERCONTINENTAL.
CARLTON
CANNES

Animation Saumon

Réalisée devant vos invités par les Chefs du Carlton

*Saumon Fumé à la Ficelle
Saumon Fumé Norvégien
Saumon Fumé Ecossais
Saumon Mariné à l'Aneth
Saumon Mariné, Mélange des Iles
Saumon Mariné, Poivre de Séchouan*

Accompagnés au Choix de :

*Rillettes de Saumon Frais et Fumé
Mousseline de Saumon en Terrine
Tartare de Saumon au Jus de Citron*

*Tarama Rose
Tarama Blanc
Œufs de saumon
Motte de Beurre Echiré*

Servis au Choix avec :

*Rouelles de Pomme de terre Cuite au Sel
Chips de Pain aux Olives
Blinis Moelleux à la Farine de Sarrasin
Pains de Mie Toastés*

Fonte des neiges pour barigoule d'artichauts

*Coques de glace sculptées aux pétales de fleurs
Girollles marinées au balsamique et huile d'olive
Cèpes à l'ail et herbes fraîches
Paris à la Grecque
Pleurotes cuisinées à la Sarriette*

Pennes, chipirons, tomate et coriandre fraîche

*Tagliatelles et crevettes aux écorces de citrons verts
Farfallés multi colores aux légumes gorgés de soleil
Macaroni et émincé de volaille Tandoori*



INTERCONTINENTAL.
CARLTON
CANNES

Le comptoir du poissonnier

*Bouquet de crevettes
A déguster avec des mottes de beurre échié demi-sel*

*Banc d'huîtres
Accompagnées de pain de seigle et vinaigrette à l'échalote
Citron*

*Terrine de rouget au citron vert
Mousseline de Saint-Jacques à l'aneth
Hure de rascasse aux poireaux
Mariné de bonite au citron vert*

*Sardines en escabèche
Gelée de bouillabaisse
Marinade de calamars aux olives
Supion safrané et courgette sautée*

Faïence de tomate

Rosace de faïence et coque de tomate gorgée de Soleil aux saveurs des cuisines du Monde

Guacamole épicé, tarama rose, tarama blanc, Hommos à l'huile d'olive, féta aux baies roses

*St-Morêt au Xérès, tapenade d'olives noires, anchoïade niçoise, Tzatziki à la crème aigre, caviar
d'aubergine, purée de tomates séchées à la fleur de thym*

*Confit d'oignons aux baies de Cassis, brandade à l'ail confit, mousseline de carotte au cumin, miette de
crabe à la coriandre*



INTERCONTINENTAL.
CARLTON
CANNES

Buffet de quiches, tourtes, phithiviers, coulbiac – terre et mer

*Flamiche picarde crèmeuse
Quiche lorraine au lard fumé
Quiche de fromages normands
Tourte de légumes et arômes
Tourte d'agneau au cumin*

Potage Parisien aux légumes taillés

Le stand des Pâtes

*Ravioles à la ricotta
Tagliatelles
Pennes*

*Accompagnées de :
Sauce au pistou
Sauce aux olives
Sauces aux trois fromages
Coulis de tomates fraîches au basilic
Sauce aux cèpes*

*Servies avec :
Chiffonnade de Parme
Copeaux de Parmesan
Comté*

Les plats chauds

*Aiguillettes de Mérou cuit à la vapeur de Marjolaine
Poupeton d'aubergine et asperges roussies*

Filet de cannette aux épices orientales, légumes cuits au bouillon à Tajine



INTERCONTINENTAL.
CARLTON
CANNES

Les Douceurs sucrées

Le chocolat en Fête

*Chocolat Guanaja en pot crémeux
Tarte au chocolat amer aux éclats de noisettes
Moelleux aux deux chocolats
Multi chocolat en Caroline
Chocolat café façon Opéra*

Pomme... pomme... pomme

Sorbet Grany, Tatin Melrose, crème fermière caramel, beurre cidre

Pyramide de brochettes sucrées aux fruits frais

Raisin, fraises, pommes, melon, ananas, kiwi, pruneaux

L'ouvreuse glacée aux multiples parfums

*Petits cornets croustillants de glaces et sorbets
Disposés dans un panier mis en bandoulière
pour des hôtesse parcourant les tables des convives*

Pâtisseries et entremets traditionnels

Tentations d'autrefois

*Crème brûlée à la fleur de vanille
Saint Honoré au caramel blond
Paris-Brest praliné
Tropézienne à la fleur Savarin punché au rhum*

Forêt noire

Kougloff

*Tarte Tatin, bugnes, Savarin Chantilly
Tarte multi fruits, Opéra, Sachertorte, Fraisier*