

Menu gastronomique et carte des vins

Bouchées au plateau.....	2
Entrée froide.....	3
Entrée chaude.....	3
Trou normand.....	4
Repas principal.....	4
Fromages.....	5
Station de douceurs.....	5

03



AIRBUS

BOMBARDIER



GE Aerospace

Menu gastronomique et carte des vins

BOUCHÉES SERVIES AU PLATEAU

Bouchées froides

- Cône de taro au tartare de saumon atlantique, fraise, ponzu, sésame et raifort (sans gluten)
- Crêpe de riz à l'asperge, avocat, julienne de carottes et croustillant de patates douces (végane sans gluten)
- Tataki de mignon de boeuf teriyaki, gingembre confit, orange et coriandre (sans gluten)
- Piqué de melon et feta au basilic, caramel de balsamique (végé sans gluten)

Bouchées chaudes

- Arancini aux olives noires et huile de truffes, coulis de tomates et poivrons (végé)
- Crevette au citron vert et coco, mayonnaise épicée
- Mini brochette d'agneau au curry de Madras, raïta à la pomme Granny Smith (sans gluten)
- Rouleau thaï au taro et vermicelles, sauce yakitori au citron vert (végane)

ACCORDS DES VINS

Spontané blanc, Les Hauts Baigneux, France : Très beau mousseux sur la pomme, la poire et l'amande donnant une bouche délicate et aérienne, parfaite à l'apéro.

Pinot noir pétillant naturel 2021, Redtail, Canada : Arômes de fruits rouges, de poivre noir avec une touche végétale. Bulles fines, acidité fraîche, corps léger avec une finale sèche et sapide.

SERVICE PRÉSENTÉ PAR



CAE

CIBS



Pratt & Whitney
Une société de RTX

ENTRÉE FROIDE

Antipasti d'aubergines et courgettes grillées, tomates confites, mozzarella di bufala, coulis de poivrons rôtis, pesto de basilic et fleur de sel

ACCORD

White Classic 2020, Vina Krapez, Slovénie : Nez expressif sur le citron, la camomille, le miel et une touche fumée. Profil sec, acidité fraîche et légers tannins.

SERVICE PRÉSENTÉ PAR

YMX[®] Aérocity
Internationale
de Mirabel

(expleo)

ENTRÉE CHAUDE

Cake au crabe des neiges et mayonnaise au jerk, peperonata, pannequet de concombre au mirin

ACCORD

Cerf-Volant rouge 2022, Clos de Breuilly, France : Vin gouleyant, léger et fruité, à base de gamay, de la région de St-Pourçain, en Loire.

SERVICE PRÉSENTÉ PAR

MECACHROME

SEGULA
TECHNOLOGIES

TROU NORMAND

Granité à la poire et à l'érable, jet de Calvados

SERVICE PRÉSENTÉ PAR



PLAT PRINCIPAL

Blanquette de veau du chef Philippe, gratin dauphinois, champignons sauvages, oignons perlés et légumes glacés

ACCORDS

Pinot noir 2021, Kristinus, Hongrie : Beau pinot noir du sud-est de Europe centrale. Un rouge d'une profondeur et d'une richesse incomparable.

Les Pious blanc 2022, Rémi Pouzin, France : Grenache blanc, clairette et viognier sur ce blanc de repas, gras et texturé de la vallée du Rhône.

SERVICE PRÉSENTÉ PAR



FROMAGES

Plateau central d'un trio de fromages fins du terroir, accompagnés de raisins frais et d'abricots séchés

ACCORDS

Pinot noir 2021, Kristinus, Hongrie : Beau pinot noir du sud-est de Europe centrale. Un rouge d'une profondeur et d'une richesse incomparable.

Les Pious blanc 2022, Rémi Pouizin, France : Grenache blanc, clairette et viognier sur ce blanc de repas, gras et texturé de la vallée du Rhône.

SERVICE PRÉSENTÉ PAR



STATION DE DOUCEURS

Mini cupcake assorti, mini beigne varié, sandwich de biscuits à la guimauve, macaron, mini biscuits Bleu Velvet, carré de Wunderbar, snobinette à la crème brûlée et bleuet, cronut et brochette de fruits frais

ACCORDS

Complétez votre expérience en profitant d'un café spécialement concocté par nos baristas ou encore, profitez d'un dernier verre en dégustant l'un des produits vinicoles présentés lors de la soirée.

SERVICE PRÉSENTÉ PAR



Pratt & Whitney
Une société de RTX