

Menu

SAMEDI 25 AVRIL 2026 / SATURDAY, APRIL 25th 2026

TRAITEUR / CATERING

GRAND PRIX HISTORIQUE
HISTORIC GRAND PRIX

PROVIDED BY

MAISON *Goustim*

MARIAGES - RECEPTIONS - BANQUETS



APÉRITIF / APPETIZER

Bouchée transalpine (Comté affiné 12 mois, coppa de Parme, oignons caramélisés au balsamique)
Transalpine Bite (12-month aged Comté cheese, Parma coppa, balsamic caramelised onions)

Choulipops du jardin (crème de tomates séchées au soleil, pointes d'asperges et pignons de pin)
Garden Choulipop's (Sun-dried tomato cream, asparagus tip & pine nuts)

Voile de soleil (Tartare de saumon, crème d'avocat au piment d'Espelette)
Sunshine Veil (Salmon tartare, avocado cream with Espelette pepper)

Dôme du Jardin (Sablé à la moutarde, crème de pois à la menthe et crème de fromage de chèvre)
Garden Dome (Mustard sablé, mint pea cream & goat's cheese cream)

Médaille de Bouillabaisse (Pomme de terre confite au safran, gel de bouillabaisse & rouille)
Bouillabaisse Medallion (Saffron-infused confit potato, bouillabaisse gel & rouille)

ENTRÉES / COLD STARTERS

Œuf cuit à basse température, fricassée de légumes printaniers (artichauts, fèves, carottes), crème d'oignons caramélisés, brioche grillée
Slow-cooked egg, spring vegetable fricassée (artichoke, broad beans, carrots), caramelised onion cream, toasted brioche

Filet de poulet au gingembre, aubergine rôtie au miso, velouté d'épinards et cacahuètes grillées
Ginger chicken fillet, miso-roasted aubergine, spinach velouté & roasted peanuts

PLATS CHAUDS / HOT DISHES

Filet de saumon poêlé, chutney de tomates au basilic, pommes de terre écrasées, courgettes niçoises grillées, crumble d'olives et de pignons de pin

Seared salmon fillet, basil tomato chutney, crushed potatoes, grilled Niçoise courgette, olive & pine nut crumble

Canard effiloché à la citronnelle, nouilles sautées et légumes, praliné aux cacahuètes
Pulled duck with lemongrass, stir-fried noodles and vegetables, peanut praline

ARDOISE FROMAGÈRE / CHEESE TRAY

Sélection de fromages affinés proposée avec nos pains fantaisies aux céréales, noix et olives
Selection of Aged Cheeses offered with our original cereal, walnuts and olive breads

St Félicien, St Marcelin, Garrigous AOC, Roquefort, Brie de Meaux, Comté, Rocamadour...

DESSERTS / SWEET PIECES BY DALLOYAU PARIS

Sélection de gâteaux individuels «DALLOYAU» & Mignardises Gourmandes : Tarte au citron, Royal chocolat, Opéra, Castel, Carrément chocolat, Eclair au chocolat, Tarte vanille framboise, Dôme fraise, Mousse aux fruits, Amandines ...

Cakes & Gourmet sweets by «DALLOYAU» : Lemon tart, Royal chocolate, Opéra, Castel, Totally chocolate, Chocolate éclair, raspberry vanilla tart, strawberry dome, Fruit mousse, Almond sweets

Sélection de Macarons «DALLOYAU» / Selection of macaroons

Salade de fraises à la menthe fraîche / Strawberry salad with fresh mint

Spécialités pâtisseries de notre chef: Mini financiers (Citron intense et praliné intense) - Mini madeleines de notre maître pâtissier / Our Chef's Pastry Specialties

Mini financiers (Intense lemon & intense praline) - Mini madeleines by our Master Pastry Chef



Menu

DIMANCHE 26 AVRIL 2026 / SUNDAY, APRIL 26th 2026

TRAITEUR / CATERING

GRAND PRIX HISTORIQUE
HISTORIC GRAND PRIX

PROVIDED BY

MAISON *Goustim*

MARIAGES - RECEPTIONS - BANQUETS



APÉRITIF / APPETIZER

Brochette de radis Croq-Sel (radis ronds confits, beurre légèrement salé)
Radish Croq-Sel Skewer (Confit round radish, lightly salted butter)

Choulipops de la mer (crevettes grillées, crème de yuzu et sésame noir)
Sea Choulipop's (Roasted prawn, yuzu cream & black sesame)

Cône d'artichaut (crème d'artichaut et croquant de noisettes)
Artichoke Cone (Artichoke cream & hazelnut crunch)

Tartelette au Mimosa (Tartelette d'oignons caramélisés, œuf de caille mimosa & mayonnaise à l'estragon)
Mimosa Tartlet (Caramelised onion tartlet, mimosa quail egg & tarragon mayonnaise)

Médaille de Bouillabaisse (Pomme de terre confite au safran, gel de bouillabaisse & rouille)
Bouillabaisse Medallion (Saffron-infused confit potato, bouillabaisse gel & rouille)

ENTRÉES / COLD STARTERS

Tartare de saumon à la coriandre et au citron vert, sauce thaï au curry et à la noix de coco, pickles de fenouil
Salmon tartare with coriander and lime, Thai curry coconut sauce, fennel pickles

Burratina, coulis de melon, tomates anciennes et olives niçoises, pesto basilic et pignons de pin, chips de piment serrano et gressins
Burratina, melon coulis, heritage tomatoes and Niçoise olives, basil & pine nut pesto, Serrano crisps and breadsticks

PLATS CHAUDS / HOT DISHES

Suprême de poulet, sauce chimichurri, boulgour au cumin, pois chiches marinés et aubergines confites
Chicken supreme, chimichurri sauce, cumin bulgur, marinated chickpeas and confit aubergine

Filet de bar, façon bouillabaisse, pommes de terre au safran, soupe de rascasse, rouille et croûtons
Sea bass fillet, bouillabaisse-style, saffron potatoes, rock fish soup, rouille and croutons

ARDOISE FROMAGÈRE / CHEESE TRAY

Sélection de fromages affinés proposée avec nos pains fantaisies aux céréales, noix et olives
Selection of Aged Cheeses offered with our original cereal, walnuts and olive breads

St Félicien, St Marcelin, Garrigous AOC, Roquefort, Brie de Meaux, Comté, Rocamadour...

DESSERTS / SWEET PIECES BY DALLOYAU PARIS

Sélection de gâteaux individuels «DALLOYAU» & Mignardises Gourmandes : Tarte au citron, Royal chocolat, Opéra, Castel, Carrément chocolat, Eclair au chocolat, Tarte vanille framboise, Dôme fraise, Mousse aux fruits, Amandines ...

Cakes & Gourmet sweets by «DALLOYAU» : Lemon tart, Royal chocolate, Opéra, Castel, Totally chocolate, Chocolate éclair, raspberry vanilla tart, strawberry dome, Fruit mousse, Almond sweets

Sélection de Macarons «DALLOYAU» / Selection of macaroons

Salade de fraises à la menthe fraîche / Strawberry salad with fresh mint

Spécialités pâtisseries de notre chef: Mini financiers (Citron intense et praliné intense) - Mini madeleines de notre maître pâtissier / Our Chef's Pastry Specialties

Mini financiers (Intense lemon & intense praline) - Mini madeleines by our Master Pastry Chef

