

DÉGUSTEZ • RASSEMBLEZ • VIBREZ

OSCAR

les Puces du Canal

LYON • VILLEURBANNE

oscar-lespuces.com #oscarlespuces



ABOUT US

DÉGUSTEZ

RASSEMBLEZ

VIBREZ

LES MENUS

OSCAR SAIT COMMENT FAIRE PLAISIR TANT À VOS YEUX QU'À VOS PAPILLES GUSTATIVES

MENU LES PUCES

ENTRÉES

Œuf parfait veloute shitaké & copeaux de parmesan

Saumon mariné citron vert
& mousse poivre de sichuan

PLATS

Suprême de poulet fermier sauce Saint Marcellin
& son écrasée de pommes de terre aux herbes

Filet de dorade sébaste à la plancha,
huile d'olive vierge citron vert
& risotto de petit épeautre jus langoustine

DESSERTS

Mousse au chocolat à la noisette caramélisée

Tarte passion mangue

Eaux minérales + Café ou Thé Inclus

MENU OSCAR

ENTRÉES

Cuisses de caille rôties, carotte & gingembre

Os à moelle monté sur un toast moutardé

Cassiolette de la mer, crème safranée en croûte

PLATS

Pavé d'espadon, sauce vierge
& sa polenta crémeuse à la cardamome

Filet de magret, jus aux épices, potimarron rôti

DESSERTS

Moelleux chocolat caramel beurre salé
& crème anglaise verveine

Coque de macaron, mousse aux fruits rouges

Eaux minérales + Café ou Thé Inclus





ABOUT US

DÉGUSTEZ

RASSEMBLEZ

VIBREZ

MENU DE FÊTES

MISE EN BOUCHE AU CHOIX

Cuisse de caille au jus de cognac rôtie, accompagné d'un chutney de figues

Saumon gravlax & sa crème à l'aneth

ENTRÉES

Déclinaison de la mer : Saint-Jacques rôties et marinées, tataki de thon au sésame & gambas snackées accompagnées d'un mesclun vinaigrette aux agrumes

Foie gras en deux façons mi-cuit au cognac et poêlée, accompagné d'un chutney de figues

PLATS

Grenadin de veau aux morilles crémeux de panais & carottes glacées

Cassolette de Saint-Jacques, crème safranée en croûte, flan de patates douces & mitonnée de légumes

DESSERTS

Moelleux à la châtaigne aux éclats de marrons glacés

Bûche du moment de la maison pépin

Eaux minérales + Café ou Thé Inclus





ABOUT US

DÉGUSTEZ

RASSEMBLEZ

VIBREZ



LES FORMULES COCKTAILS

FORMULE 14 OU 20 PIÈCES

PIÈCES SALÉES FROIDES

Copeaux de grison et sa tapenade de courgette sur blinis
Mauricette ganache de foie gras
Saumon fumé aux épices & mousseline d'avocat
Tartare de thon aux saveurs asiatiques
Moelleux aux poivrons & rillettes de saumon
Salade de quinoa & cranberries
Bruschetta à l'italienne

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Tataki de boeuf
Assortiments de muffins
Mini Hamburger
Crevette en cocon de pomme de terre
Pastilla de butternut aux échalotes et noix
Crème brûlée foie gras
Brioche d'escargot & beurre maitre d'hôtel
Risotto aux champignons

PIÈCES SUCRÉES

Macarons
Feuilletés au chocolat
Tartelette framboise
Mousse exotique





ABOUT US

DÉGUSTEZ

RASSEMBLEZ

VIBREZ

NOS BARS & FORMULES BOISSONS

NOS BARS



Bar à Spritz

Classique ou Saint Germain



Bar à Cocktails

Déclinaison de cocktails maison



Bar à Champagne

Service à la coupe

NOS FORMULES BOISSONS

DÉCOUVERTE

Côtes du Rhône AOP Blanc ou Rouge

Maison Chapoutier

1 Bouteille pour 3 personnes

PREMIUM

Accord mets & vins de Bourgogne

Maison Chapoutier

1 Bouteille pour 3 personnes

L'APÉRIF D'ACCUEIL

Apéritif Maison avec ou sans alcool





ABOUT US

DÉGUSTEZ

RASSEMBLEZ

VIBREZ

NOS OPTIONS

NOS STANDS ET ANIMATIONS



Le Banc de l'écailler (huîtres, fruits de mers, gambas,...)



Pasta party (déclinaison au choix)



Atelier découpe de saumon



Accueil amuses-bouches (3pièces/p)



Gâteau d'anniversaire

NOS CONFIGURATIONS



Installation régie et scénographie



Hôtesse d'accueil



Agent de sécurité



Décoration et mobilier sur mesure





O S C A R

SEE YOU SOON !

oscar-lespuces.com #oscarlespuces