

MENU DE FÊTES 2023

59 EUROS TTC / pers (sous forme de plateau repas)

Apéritif 5 pièces/pers.

9 euros à la carte

*Panna Cotta au lait de coco, citron vert et gambas sautées persillées en verrine

*Quichette au poireaux et noix de saint Jacques

*Cromesqui de canard confit et Foie gras

*Mini burger

*Mini wraps au poulet Thai

Duo d'entrée Froide

12 euros à la carte

*Terrine de foie gras au Sauterne sur Brioche maison, chutney de mangue

*Gravelax de Saumon sur blinis, Fromage Frais au Thym citron

Entrée Chaude

9 euros à la carte

*Coquille Saint Jacques sur lit d'épinards sauce Mornay aux écrevisse, gratinée au cantal

Plat

21 euros à la carte

*Noix tendre veau sauce Morille et Foie Gras, Gratin de pomme de terre, Carotte confites au miel et romarin , grappe de tomate rôtis.

OU

*Couronne de Cabillaud, fine farce de saumon aux langoustines, sauce crustacés , gâteau de pomme de terre aux légumes du soleil, Carotte confites au miel et romarin , grappe de tomates rôtis.

Fromage

5,50 euros à la carte

*Tartine aux 3 fromages (Camembert, Crotin de chèvre et Bleu D'auvergne), échalote confite aux miel, mesclun et vinaigrette balsamique

Dessert

7 euros à la carte

* Coeur fondant au chocolat sur palet croustillant, minestrone de poire confites, crème monté mascarpone, éclats de noisettes et caramel beurre salé

En menu assis avec Clé en main (minimum de 30 personnes) :

82 euros TTC / Pers.

*Personnel de cuisine et service sur une vacation de 7h.

*Nappage et dressage des tables

*Vaisselle en dur et verrerie pour le repas

*Les boissons soft (eau plate et gazeuse, coca, jus de fruits)

*Le Vin bouteille (Rouge et Blanc ou Rosé)

* Cocktail servi à table pour l'apéritif (1 à définir)

*Les petits pains

