



MENU DE TABLES

Clé en main

Minimum de 30 personnes

55 euros TTC/ pers

Cocktail servi à table

5 amuses bouches par personne

1 cocktail à définir (Punch des îles - Sangria - Soupe champenoise - Mojito) et/ou un cocktail sans alcool

Entrées 1 au choix

Tartare de saumon à l'italienne, mousse mascarpone au thym citron, coulis de poivron doux

Ou

Terrine de campagne maison au porto, tartine grillée à l'ail, salade de jeunes pousses

Ou

Tatin de légumes grillés, quartier de camembert pané et son nid de verdure

Ou

Terrine de Foie gras maison, pain au basilic et sa chutney de framboise au thym frais **supp 3 euros TTC / Pers.**

Plats 1 au choix

Rougail saucisse, riz coco

Ou

Médaille de volaille sauce Forestière, écrasé de pomme de terre à l'ail et au thym frais

Ou

Filet mignon rôti sauce Nantua et son Risotto crémeux et asperge verte

Ou

Tournedos de saumon rôti au chèvre frais, miel et pignon de pin, sauce Genevoise, pomme de terre Anna et légumes rôtis

Ou

Tendre de veau Rossini, pommes de terre grenaille confite façon Sarladaise, Haricots verts et Champignon (**supp. 4 euros / Pers.**)

Possibilité d'y inclure un Trou Normand ou autre (**supp. 2 euros TTC / Pers.)**

Assiette de Fromages

Et son Mesclun

Desserts

1 entremet à définir

Miroir fruit rouge

Ou

Miroir Exotique

Ou

Fraisier (ou autre selon saison)

Ou

3 chocolat

Ou

Assiette dégustation (1 mini Tartelette pâtissière , 1 verrine sucrée, 1 brochette de fruits de saison)

Café

Compris dans la formule:

Le déplacement

Personnel de service sur une vacation de 6 heures maximum (au delà nous consulter)

Le nappage et le dressage des tables

La vaisselle en dur et la verrerie pour le repas

Les petits pains

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

Le vin bouteille (rouge et blanc ou rosé)