



Menu servi à table

Prix :77,00€

Cocktail apéritif

10 pièces par convive parmi la liste jointe

Animations cuisine (en option)

Foie gras poêlé

Saumon fumé et pommes de terre grenailles

Jambon Serrano servi sur pain de campagne

Ravioles à la truffe

Foie gras mi- cuit au Sauternes

Gambas poêlées

Entrée

Pressé de légumes provençaux confits et lamelles de magret

OU

Terrine de foie gras mi-cuit aux figues moelleuses

Plat chaud

Suprême de pintadeau farci aux petits légumes ou au foie gras

OU

Délice de quasi de veau sur paillason de pomme de terre et sa sauce aux pleurotes

OU

Suprême de canard grillé aux quatre épices et miel sauce aigre douce

OU

Mignon de porc rôti aux saveurs automnales

Fromages

Parfum de nos campagnes dans son enclos de verdure servi à l'assiette

OU

Farandole de fromages servis au buffet : brie, reblochon, chèvre, comté...

3 desserts a choisir

Pièce montée et sa nougatine (2 choux par personne) ou wedding cake

Assortiment d'entremets et leurs fontaines lumineuses

Verrines sucrées (mousse citron, fromage blanc et fruits rouges, crème brûlée...)

Les brochettes de fruits de saison

Assortiment de macarons

Café servi au buffet

Boissons

Evian et Badoit bouteilles en verre pour le repas

Coca-Cola, jus de fruits, Perrier, eau plate et gazeuse pour le vin d'honneur