



## Menu Reine d'un jour - Formule Cocktail

Prix :139,00€

### Menu Reine d'un jour Cocktail

#### Cocktail 16 pièces par personne

Croûtons : rouille et écrevisses, tapenade verte

Coupelles : carpaccio de bœuf et parmesan

Les verrines en présentation : mousse de petits pois à la menthe et chips de bacon, tartare de tomate et avocat, poires au roquefort...

Cheese cake salé aux crackers

Le panier de crudettes et sa sauce anchoïade ou tapenade

Cuillères : petits fromages de chèvre parfumés sur tomates

Notre mélange Asiatique : aumônières, nems, samoussas, accras de morue

Nos cônes sur présentoir : crème de thon et crevettes, soupe de melon en été

Brioche aux escargots, mini cakes

Mini baegels

Pain d'épice au foie gras, macarons au foie gras

\*\*\*\*

#### Animations cuisine (3 au choix)

Foie gras poêlé

Saumon fumé et pommes de terre grenailles

Jambon Serrano servi sur pain de campagne

Ravioles à la truffe

# Château de Saint-Martin

---

Foie gras mi cuit au Sauternes

Gambas poêlées

\*\*\*\*

## Plat chaud

Feuilleté de filet de bœuf en crôte et sa fricassée de champignons et foie gras

OU

Quasi de veau aux brisures de morilles et beurre de cidre

OU

Filet de merlu rôti au beurre muscadine

\*\*\*\*

## Fromages

Petit chèvre mariné, mesclun à l'huile d'olive vierge

Farandole des fromages au buffet : Reblochon, Chèvre, Brie, Comté

\*\*\*\*

## Dessert (3 au choix)

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 avec petits carrés de chocolat

\*\*\*\*

## 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