Repas avec cocktail

Prix :42,00€

Cocktail 12 pièces

Atelier de tartinettes du terroir (fait maison)
(rillons charentais - farci poitevin - rillette de saumon)

Assortiment de pains découvertes
Pain périgourdin - pain végétarien - pain de la mer

Crevettes à la Charentaise (en atelier)
Queues de grosses crevettes flambées au Cognac recette préparées devant les invités

Assortiment de fours chauds (en atelier et passé parmi les convives)
dont Pissaladière de saumon, feuilleté d'escargot, Brochette de magret aux pêches, Brochette de dinde ananas, assortiment de petits boudins, gougèresforestières, fruits au bacon .....

Buisson de légumes et ses sauces présenté déco de ferme

Marinade d'olives

***

Menu

Magret de canard au vinaigre de fruits

OU

Tournedos de chapon crème de foie gras

OU

Quasi de veau au Chardonnay avec Garniture de deux légumes

***

Assiette de deux fromages au choix sur lit de salade

***

Délice framboise vanille Bourbon

OU

Fondant aux pommes tiède sauce caramel et sa glace vanille

***

Café et son chocolat

Petit pain et Pain blanc