



## Menu Gourmet - repas chaud

Prix :57,00€

4 Mise en bouche « Chinoiseries et canapés cocktails » par personne

\*\*\*\*

### Entrée à définir

Ros'anna de Noix de Saint-Jacques - Beurre blanc

Ou Filet de Bar snacké, sur Tagliatelle de légumes de saison

Ou Médaillon de Foie Gras et sa suite

Ou Noix de Saint Jacques - Gambas - Risotto parmesan

\*\*\*\*

### Plat chaud au choix

Effiloché de Boeuf revisité - Façon Bourguignon

Ou Quasi de Veau - sauces au choix (2 sauces à choisir parmi nos différentes propositions)

Ou Pluma de Cochon ibérique sur sa piperade au Chorizo

Ou Eventail de Magret de Canard aux 5 Baies (possibilité autres sauces)

ou Mini Rôti de Bar et Saumon au Champagne

\*\*\*\*

### Le Buffet de Fromages de nos régions

Fromages, mesclun, pains spéciaux, raisins, noix

\*\*\*\*

**Gâteau des mariés (à définir) ses scintillants et son buffet de desserts.**

Supplément pour Naked Cake ou wedding cake +7€ par part (parfums des naked cake au choix parmi nos listes de saison)

Assortiment de pâtisseries tartes aux fruits, entremet au chocolat, mini Crème brûlée, salade de fruits.

Option: Fontaine au chocolat et ses brochettes de fruits et chamallows, mini crêpes.- 150€