



Menu Mimosa – Environ 21 pièces par personne

Prix : 86,00€

Vin d'honneur - Dureté 2h00- environ 21 pièces / personne

Assortiment de macarons salés

Bocaux provençaux de tapenade d'olives vertes & noires avec croûtons anchoïade maison et ses paniers de légumes croquants

Pinces de Chioggia houmous

Clubs sandwiches sur pain suédois

Conchiglioni de tartare de saumon et caviar de pamplemousse

Mini brochettes de crevettes façon japonaise

Cuillères de tataki de thon caviar pamplemousse et soja

Assortiment de mini nems

Panisses de l'estaque

Samossas végétarien

Atelier Italie

Découpe d'un jambon cru entier avec sa meule de parmesan, burata accompagnée de tomates à l'ancienne, huile d'olive et basilic frais

Cet atelier est garni de pains ficelles aux olives, focaccia, beurre baratte et cornichons

Boissons rafraîchissantes (À volonté durant le vin d'honneur)

Punch maison dans sa fontaine à cocktail coca-cola, coca-cola zéro, ice tea, jus de fruits (orange, pomme)

Eau plate

Star Événements

Le plat chaud

Suprême de pintade sauce bière caramélisée

OU

Grenadin de veau et sa crème infusée au romarin

OU

Nage de sormiou avec sa soupe de poisson et son risotto au riz veiné

OU

Souris d'agneau confite et jus de thym

Accompagnements : escalope de pommes de terre et panais à la truffe sur fond d'artichaut et sa farandole de légumes

Buffet de fromages

Brie, tomme grise de montagne, chèvre, camembert et roquefort accompagnés d'une salade verte à l'huile d'olive et fruits secs

Buffet des douceurs

Pâtisseries (2 choux ou 2 macarons/pers) mignardises (2/pers)

Soleil levant crème légère yuzu

Opéra à la feuille d'or

Délice sous bois crème vanille et safran crème renversée

Flan au spéculoos

Plateau de fruits selon la saison rocher à la framboise

Eau plate et pétillante en bouteille en verre à discrétion (Evian et Badoit)

Pain serviette (3 /pers)

Café et thé du monde