



## Menu Cigale - Environ 15 pièces par personne

Prix : 78,00€

**Vin d'honneur** - Dureté 2h00- environ 15 pièces / personne

Assortiment de macarons salés

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

Pinces de chioggia houmous

Clubs sandwichs sur pain suédois

Assortiment de mini nems

Panisses de l'estaque

Samossas végétarien

\*\*\*\*

### Atelier gnocchi

Le chef en tenue de cuisine devant vos invités  
Dans son poêlon des gnocchis à l'encre de seiche à la crème de parmesan

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

\*\*\*\*

### Le plat chaud

Suprême de pintade sauce béarnaise caramélisée

OU

Paleron de veau sauce aux morilles

**OU**

Filet de loup sauce verveine

Accompagnements : e crase  de pommes de terre et panais a  la truffe sur fond d'artichaut et sa farandole de le gumes

\*\*\*\*

### **Assiette de fromages**

Brie, tomme grise de montagne, che vre accompagn s d'une salade verte a  l'huile d'olive et fruits secs

\*\*\*\*

### **Le dessert**

Pre sentation de la pie ce monte e puis dessert servi a  l'assiette

Pie ce monte e (2 choux ou 2 macarons /pers) mignardises (2/pers)

\*\*\*\*

Eau plate et pe tillante en bouteille en verre a  discr tion (Evian et Badoit)

Pain serviette (3 /pers)

Cafe  et the  du monde