



MENU ATELIER

Prix :95,00€

VIN D HONNEUR + REPAS ASSIS

Cocktails :

Punch des îles 2 verre / pers

8 pièces cocktails au choix

Pièces froides

- Saint-Jacques, tapenade de carotte et cumin
- Macaron foie gras et pomme
- Macaron truffe blanche
- Bruschettas de Chèvre frais de "chez Lepic" figues et jambon de canard
- Sablé parmesan aux crevettes et guacamole
- Brioché de foie gras et figues
- Navette à l'encre et saumon Gravlax
- Cookies au chorizo, mousse de chèvre et perle de poivron
- Sablé croustillant sésame mousse à l'ail des ours

Pièces chaudes

- Feuilleté de roquefort et poires
- Croquant de tomates confites et magret séché
- Pastel de natà
- Mignonette de caille aux cèpes grillés

Verrines

- Verrine de mousse d'avocat et crevettes au piment d'Espelette
- Verrine de saumon aux pommes Granny Smith

- Tiramisu tomate et crumble de parmesan

- Tiramisu aux cèpes

Atelier Découpe de jambon Serrano :

Et ses petits pains à la tomate

Atelier Découpe de Foie gras :

Pain de campagne, chutney de mangue et figues, assortiments de fruits secs

Atelier Plancha :

Brochette de Crevettes marinées aux épices d'ailleurs et brochettes de poulet fermier mariné (1 brochette de chaque / pers)

INCLUS AU VIN D'HONNEUR : GLACONS / SERVIETTES COCKTAILS / DECORATION ET NAPPAGE DES BUFFETS / SERVICE / VASQUE INOX

Mise en bouche

Tataki de thon au sésame noir et réduction de vinaigre balsamique

ou

Saumon Gravlax à l'aneth, crème ciboulette et herbes folles

ou

Noix de Saint Jacques au piment d'Espelette et son croustillant de jambon des Monts de Lacaune

ou

Pain aux fruits et son foie gras cuit à la fleur de sel "tout simplement"

Plats

Château filet de veau aux senteurs de banyuls accompagné de pomme Anna et Baby légumes

ou

Chateau filet de bœuf sauce morilles accompagné de gratin By Sud Ouest et pointes provençales

ou

Duo de bar & cabillaud, jus de crustacés accompagné de pomme Anna et carotte fane glaçée

Ardoise de fromages à partager (3 variétés au choix)

-Brie de Meaux / Comté 12-18 mois / Roquefort vieux Berger Cœur de chèvre fermier / Chèvre cendré / Brebis basque

Servis avec confiture de cerises noire

Le Grand buffet champêtre :

Pyramide de pièce montée de choux 2/ pers

ou

Fraisier, framboisier (selon saison)

ou

Royal chocolat (1 part servi à l'assiette)

+ Accompagné d' Assortiment de diverses mignardises

Macaron, croustillant caramel et beurre salé, salade de fruits chantilly maison et tarte citron meringuée

INCLUS : service prévu jusqu'à 1h du matin (tarif supplémentaire de 35€ / pers de l'équipe MG présente après 1h du matin) vaisselle, eau minérale et pétillante , pain, café

NON INCLUS : nappage, serviette tissu