

MENU SUR MESURE

Prix :99,00€

ANIMATIONS CULINAIRES

5 animations à choisir dans la liste ci-dessous proposées sous forme de buffet

SALÉ

Découpe de saumon fumé par nos soins
Œuf parfait & champignon
Risotto ou Mini penne à la truffe dans une meule de parmesan
Crudo de daurade condimentée
Brouillade d'œuf à la truffe
Epaule d'agneau confite, pain pita et condiments
Barbecue (mini brochette magret, bœuf et volaille)
Saint-Jacques à la plancha, sauce vin blanc
Foie gras poêlé sur toast et chutney
Bar à huitres (5/pers)

Sucré
Bar à desserts (baba et entremets)
Glace à l'italienne et toppings
Fontaine à chocolat

SUCRÉ

Bar à desserts (baba et entremets)
Glace à l'italienne et toppings
Fontaine à chocolat

PLAT

Filet de bar rôti sur peau
Risotto tomaté aux légumes de saison
Emulsion d'une marinière safranée

OU

Filet de saint-pierre cuit basse température

Polenta aux olives, coulis de piquillos, tomates confites, Sauce légère à l'ail nouveau

OU

Longe de veau rôtie / Filet de boeuf
Gnocchi à la parisienne citron et estragon, légumes de saison, Jus condimenté

OU

Epaule d'agneau aux douces épices
Aubergines, olives et tomates confites,
Jus tajine

◆ DESSERT

Présentation d'un wedding cake factice et service à l'assiette de l'entremet

Fraisier, entremet fraise intense, mousse vanillée et biscuit Joconde

Royal chocolat et croustillant feuillantine avec glace vanille

Pièces montée traditionnelle (3 choux par personnes)

BOISSONS

Eaux minérales (1 bouteille pour 2 convives)

Vin rouge, blanc, rosé (1 bouteille pour 4 convives)

Café