



Exemple type

Cocktail, vin d'honneur service inclus, 15€/personne

Boissons punch lorrain et brut mirabelle (pétillant local aromatisé à la mirabelle), soft jus de fruit locaux, coca eau plate et pétillante, bière locale

8/10 réductions/personne :

Mousse de betterave acidulée, rillettes de porc fumé, velouté Dubarry, mini pâté lorrain, mini burger foie gras, tartelette champignons, gougères, saumon fumé mascarpone citron, Bruxelles de concombre cœur acidulé.

Menu 4 plats, incluant mise en place salle et dressage des tables, nappage, vaisselle, service, option fin de nuit, nettoyage de salle

Repas 4 plats 75€/personne

Foie gras de canard en terrine, fruits de saisons, confits d'oignons

OU

Gravlax de truite saumonée de Saint Mihiel, eau de concombre, croûtons et crème citron

OU

Œuf parfait, espuma de pommes de terre, huile de truffe

Suprême de volaille, sauce poulette truffée

OU

Pavé de saumon ou de truite, risotto crémeux, émulsion de safran

OU

Filet mignon de veau sauce crème

OU

Filet mignon de porc sauce champagne

OU

Magret de canard et son jus de viande

Tous les plats sont servis avec leur garniture du moment et de saison

Plateau de fromage, 5 sortes

Château Hattonchâtel

Pièces montées ou assiettes gourmandes 5 pièces, (bavarois chocolat blanc, macaron vanille, mini cannelé, entremets fruits de saison, sorbet et brochette de fruit).

Café et mignardises