



Le menu parisien

Huit pièces par personne accompagnée de jus de fruits

Cocktail de bienvenue

Entrée au choix :

Médailon de fois gras, pain d'épice et confis d'oignons.
Saumon fumé, blinis, salade de mesclun et beurre citronnés
Cassolette de Saint-Jacques et riz aux amandes.

Plat au choix :

Cuisse de canard à l'orange et miel, gratin dauphinois et grappe de tomate au basilic.
Quasi de veaux, sauce de cuisson, purée tricolore.
Souris d'agneau au romarin, risotto aux champignons de Paris .

Dessert au choix :

Fondant moelleux aux chocolat, crème anglaise.
Craquant poire caramel.
Café gourmand (3 mignardises par personne) .

Boissons à volonté :

Coca, Fanta, eau minérale plate et gazeuse.
Café : à volonté toute la soirée.
Thé : servi après le repas.