Cocktail XXL et repas champêtre

Cocktail apéritif XXL

Servi debout à volonté, comprenant les boissons ainsi que les mises en bouche

****

Boissons au choix

Crémant de Loire, Mojito au Cognac, Pineau, Ricard, Bourgogne blanc, Perrier, jus de pomme fermier

****

Mises en bouches

Brochette de canard marinée, terrine aux trois légumes, boudin aux pommes caramélisées, roulé de jambon sec de porc noir au pruneau, soupe de courgette au curry, saucisson de porc noir, toast de truite fumée, toast de rillettes de porc noir au foie gras et au cognac, assortiment de légumes crus sauce fraiche à la ciboulette.

Foie gras mi-cuit à la fleur de sel, Foie gras fourré aux figues

Servi chaud : cassolette d'escargots au Pineau des Charentes et Samoussas de **légumes épicés**

****

Plat (au choix)

Rôti de porc noir déglacé au vinaigre balsamique ou aux pruneaux et abricots secs sauce au Porto

OU

Cuisse de canard aux pleurotes et au Porto

OU

Jambon de porc noir cuit au four à bois et son jus de cuisson

OU

Coq mijoté à la crème de girolles

OU

Agneau de la ferme mariné aux épices cuit au four à bois (Suivant la saison)

****

Accompagement :

Gratin de pommes de terre

OU

Gratin de pommes de terre et légumes de saison

OU

Tian de légumes (suivant la saison) nature ou à la crème de cèpes

****

Salade et plateau de fromages fermiers de la région

****

Desserts au choix (3 au choix)

Mousse au chocolat

OU

Soupe de fraises à la menthe

OU

Moelleux au chocolat

OU

Crème anglaise à la menthe ou à la vanille ou au safran des Deux Sèvres

OU

Panna cotta aux fruits rouges ou au citron

OU

Soupe d'oranges aux épices