



Menu Bacchus

Prix :92,00€

Amuses bouches 15 pièces / pers

Assortiment de Cuillères de Porcelaine : Guacamole & tomates confites, Rouleaux Jambon cru et Fromage de Chèvre Frais, Mini Perle au Thon, Poivrons confits et Fromage frais

Mini Burger Gourmand au Bœuf Cheddar, Poulet Curry, Chèvre et Bacon

Focaccia en Bouché : Jambon Serrano, Mozzarella Pesto, Tartare de Légumes, Roquettes Amande.

Fours Salés : Allumettes au fromage, Choux à la Béchamel, Tartelettes aux Légumes, Feuilletées aux Céréales, Allumettes aux Pavots, Mini Quiche Lorraine

Bandérillas Piqués : Assortiment de condiments pimentés

Boissons d'apéritif

Punch

OU

Soupe Champenoise

Entrée froide

Foie Gras de Canard Maison sur Pain d'Épices, compotée de Poires Réduites au Sauternes et Jus d'Agrumes

Entrée chaude

Filet de Rouget sur Fondue de Poireaux et sa Sauce en Feuilleté

OU

Gratiné au Caviar d'Aubergine Confites Façon Crumble

Sorbet Belle Beaumoise

Plat principal

Les Salons de Bagatelle

Éventail de Canard Poêlé du Sud-Ouest en Crème de Cèpes

OU

Gigue d'Agneau Rôti au Confit d'Ail et Jus de Romarin

ET

Tatin de Tomates Confites, Petits Légumes Piqués

Fromage

Ardoise de Fromage de nos Régions

Desserts

Gâteaux de Soirée 2 pièces

Pièce Montée à Thème : 2 Choux ou Entremet à Étages ou 2 Macarons

Boissons du Repas à Discretion

Café