



## Menu Royal Polignac

Prix :109,00€

### Apéritif 20 pièces / pers

#### Amuse-Bouche

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

Verrines en Délice : Guacamole et Crabe, Pêches et Foie Gras, Ciboulette et Saumon, Tomates Confités et Chèvre

Feuilles de Vigne au Riz et jus de Citron

#### Atelier Plancha

Queues de Crevette Roses Pimentées, Croustillant d'Oignon

Nems : porc, champignons, vermicelles, Fajitas de Volaille,

Acras de Morue,

Brochettes Cocktail en chaud : poulet et poivrons au curry

\*\*\*\*

Boissons

#### Rafraîchissement à Discretion

Bar à Sirops

Mis à disposition en matériel éphémère

#### Boissons d'Apéritif à Discretion

Cocktail en Cascade, Pastis, Whisky, Martini Blanc, Porto

Sodas et Jus de fruits, Eaux Pétillantes

# Les Salons de Bagatelle

---

\*\*\*\*

## Menu Royal Polignac servi à table

### Mise en bouche

Brandade, Mousse de Poivron Rouge et Brunoise Acidulé ou

Brouillade d'œuf, Tapenade et Jus Tomaté au Basilic

\*\*\*\*

### Entrée au choix

Foie Gras de Canard Façon Jean-Luc Danjou,

Chutney de Pruneaux en Verrine et Gelée au Jus d'Armagnac ou

Filet de Daurade sur Peau Crème de Fenouil sur Tarte de Tomate Confite ou

Cassolette de Parfait de Volaille, Foie Gras et Écrevisses

\*\*\*\*

### Trou Provençal (Garlaban et Sorbet Poire)

\*\*\*\*

### Plat chaud servi à table

Souris d'Agneau Confite Déglacé au Vin Blanc et Jus aux Saveurs Provençale ou

Carré d'Agneau Rôti au Confit d'Ail et Jus de Romarin ou

Pièce de Veau de Lait Confite sauce Périgueux ou

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

Caille en Farce Fine Sauce Gascogne flambée au Porto aux Épices Douces

Les Fromages de nos Provinces, Pains Spéciaux et Mesclun

\*\*\*\*

### La table à dessert

Cascade de Fruits de Saison, Entremet, Tarte aux Fruits, Castel, Opéra, Paris Brest, Charlotte et Macarons

\*\*\*\*

### Pièce Montée à Thème

2 Choux ou Gâteaux à Étages ou 2 Macarons

\*\*\*\*

### Boissons du repas à discrétion

# Les Salons de Bagatelle

---

Eaux Pétillantes, Plates, Soda et Jus de Fruits

Café

\*\*\*\*

## Soirée dansante

Sodas, Jus de Fruits, Eaux Gazeuses, Plates et Café

\*\*\*\*

Champagne fourni par Client - Pas de droit de bouchon