



Menu Royal Épicurien

Prix :109,00€

Menu Royal Polignac Plat Unique

Apéritif sous forme d'ateliers 25 pièces / pers

Atelier Foie Gras

Foie gras Truffé, Nature et Porto

Escalope de Foie Gras à la Plancha

Chetney de Figs, Fraises, Echalotes Confites

Toasts de Pains au Raisins

Atelier Plancha

Magret de Canard Grillé aux 3 Poivres

Nems au Crabe

Brochettes Cocktail de Poulet au Curry

Légumes Marinés

Gambas Sauce Blanche à l'Anet

Atelier Provençal

Pique Crudité sauce Anchoïade à l'Huile d'Olive, Caviar d'Aubergine, Tapenade Noire, Brandade de Morue

Cuillères de Porcelaine au Tartare de Tomates Confites

Verrines Gourmandes : Crabe Guacamole, Saumon Ciboulette, Chèvre Tomate

Fours Salés : Cake aux Brocolis, Fromage, Anchois et Poivrons

Consommé en Pommade de Pistou

Atelier Sushi

Nigiri de Saumon, Nigiri aux Crevettes, Maki au Concombre, Maki au Saumon, California au Surimi, California Avocats Crevettes

Les Salons de Bagatelle

Rafraîchissements à discrétion

Bar à Sirops

Mis à disposition en matériel jetable

Boissons d'Apéritif à Discrétion

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

Sodas et Jus de fruits, Eaux Pétilantes

Menu Royal Polignac Plat Unique

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

ET

Tatin de Tomates Confites à l'Arlésienne et Petits Légumes Piqués

Les Fromages de nos Provinces

Pains Spéciaux et Mesclun

La Table à desserts

Cascade de Fruits de Saison, Entremet, Tarte aux Fruits, Castel, Opéra, Paris Brest, Charlotte et Crêpes au Sucre

Pièce Montée à Thème

2 Choux ou Gâteaux à Étages ou 2 Macarons

Les Salons de Bagatelle

Boissons du repas à discrétion

Eaux Pétillantes, Plates, Soda et Jus de Fruits

Café

Soirée Dansante

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

Champagne fourni par Client Pas de droit de bouchon