



## Menu Bacchus Plat Unique

Prix :92,00€

### Amuses bouches 25 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

### Atelier Plancha

Queues de Crevette Roses Pimentées

Croustillant d'Oignon

Nems : porc, champignons, vermicelles

Fajita de Volaille

Acras de Morue chaud

Brochettes Cocktail en chaud : poulet et poivrons au curry

### Atelier Sushi

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

\*\*\*\*

### Boissons d'apéritif

Punch

OU

Soupe Champenoise

\*\*\*\*

Menu de Bacchus

# Les Salons de Bagatelle

---

## Plat principal

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

Café