



## Menu des Saveurs

Prix :62,00€

Menu à partir de 62.00€ TTC/Personne\* (tarif pour un minimum de 125 pax)

### Apéritif dinatoire 9 Mises en Bouche (5 froides & 4 chaudes)

Burger au Foie Gras

Blinis au saumon fumé

Verrine Ricotta et tomate

Jambon Serrano, pan con tomate

Mousse de chèvre et magret fumé

Spicy cup au poulet jambalaya

Mini tarte aux poireaux

Feuilleté au fromage

Feuilleté basque

\*\*\*\*

### Suite du repas servi à table

#### Entrée

Gambas déglacées au Ti-Punch

\*\*\*\*

#### Plat

Magret de canard au jus de Jurançon doux

#### OU

Agneau confit au jus de thym et miel

#### ET

Duo de patates douces et pommes de terre, tomates rôties

\*\*\*\*

# Saveurs Nature et Traditions

---

## Fromage

Fromage de pays, salade et confiture de myrtilles

\*\*\*\*

## Dessert

Buffet de desserts : Fraisier en gâteau, Moelleux au chocolat, Pyramide de Macarons, Corbeille de fruits de saison

## Ou

Fontaine à chocolat & ses fruits

\*\*\*\*

## Café

Vins Rouge Rosé et Blanc A.C.P. « L'Origine» Domaine de Serres Mazard ou équivalent

Eau Plate et Gazeuse en verre

Minimum de commandes requis: 75 menus. (pour les mariages le samedi entre Mai et Octobre)

Option: boissons apéritives à partir de 8€/personne ou service de vos boissons à partir de 190€ (hors verrerie)

En fonction des événements en cours, certains produits sont susceptibles de devoir être remplacés, en commun accord, comme tout ce qui provient des volailles avec une grippe sanitaire ou inflation de prix trop importante