



## Menu Saveur, 8 pièces

### Cocktail 8 pièces et Cocktail apéritif

Cocktail à la méthode champenoise et Mojito

Evian, coca-cola, Perrier, jus d'orange

### Pièces cocktails

Banderille patate douce panée à la cacahuète et magret fumé

Millefeuille de foie gras et figues concassées sur pain aux épices

Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais

Mini blinis de saumon mariné

Macaron exotique aux noix de pétoncles épicées

Banderille de crevettes aux sésames, tomate et basilic frais

### Fraîcheurs

Pincette de gambas et feuilles de menthe

Wraps de saumon fumé

### Cuillères

Filet de rouget, purée de tomates confites

Tartare de Saint-Jacques citronné aux herbes fraîches

### Verrines

Tzatziki crémeux au saumon fumé et tarama

Comptée de courgettes, crème de parmesan, tartare de tomate mondé

Superposé de purée d'avocat et cocktail de crevettes

Tartare de saumon frais aux dés de concombre

### Navettes

Rillettes de thon au croquant de condiments

Saumon fumé, graines de pavot, feuilles de mâche

## Animation culinaire

Brochette de volaille type yakitori

\*\*\*\*

## Menu saveur

Choisissez 1 entrée, 1 plat, 1 dessert + brie de Meaux

### Entrée

Corolle d'œuf poché au saumon fumé "maison"

OU

Presser de cabillaud à la purée de tomate confite au basilic

OU

Tartare de Saint-Jacques citronné, crème de pois à la menthe

\*\*\*\*

### Plat

Confit de canard grillé sauce moutarde, pommes de terre ratte, flan de champignons, tomate grappe

OU

Suprême de volaille sauce morille, gratin dauphinois, poêlée champignon, tomate grappe

OU

Filet de saumon sauce normande, riz au petit légumes, mille-feuille de légumes, tomate grappe

\*\*\*\*

### Fromage

Pointe de brie servie avec un mesclun de salade

\*\*\*\*

### Dessert

Grand framboisier et 3 chocolats décorés avec l'inscription de votre choix

\*\*\*\*

### Boissons servies à discrétion

Château Pellehaut blanc et Bordeaux rouge

Evian et Badoit, café thermos, thé et infusion