



Menu Dégustation, 10 pièces

Cocktail 10 pièces - Cocktail apéritif

Cocktail à la méthode champenoise et Mojito

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

Pièces Cocktail

Banderille patate douce panée à la cacahuète et magret fumé

Millefeuille de foie gras et figue concassée sur pain aux épices

Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais

Mini blinis de saumon mariné

Macaron exotique aux noix de pétoncle épicées

Banderille de crevette aux sésames, tomate et basilic frais

Fraîcheurs

Pincette de gambas et feuille de menthe

Wrap de saumon fumé

Cuillères

Duxelles de champignon, filet de caille rôtie

Tartare de Saint-Jacques citronné aux herbes fraîches

Pipette

Mi-cuit de thon rouge aux épices

Saumon mariné à la graine de sésame

Verrines

Tzatziki crémeux au saumon fumé et tarama

Compotée de courgettes, crème de parmesan, tartare de tomate mondée

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

Animations culinaires

Foie gras poêlé sur toast de pain frais, confiture de figue

Brochette de volaille type Yakitori

Menu dégustation

Entrée

Tian de légumes aux noix de Saint-Jacques safranées et vierge d'agrumes

OU

Foie gras de canard mi-cuit avec duo de confiture d'oignons et figue

OU

Feuilleté de rouget à la tapenade d'olive

Plat

Enroulé de poulet jaune farci aux champignons sauce morille servi avec gratin dauphinois, poêlé forestière, tomate grappe

OU

Moelleux de bœuf au jus corsé servie avec écrasé de pomme de terre au saint marcelin, millefeuille de légumes, tomate grappe

OU

Filet de cabillaud au parmesan servi avec riz basmati, flan de courgettes, tomate grappe

Fromage

Assiette de trois fromages : Brie de Meaux, reblochon et chèvre Sainte Maure

Mesclun de salade et noix

Desserts

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

Pièce montée 300 macarons ou 200 choux

Boissons servies à discrétion

Vin Blanc châteaux Pellehaut (vin de producteur), Bordeaux (vin rouge)

Évian et Badoit, café thermos, thé et infusion