



Menu Royal Polignac

Prix :139,00€

Apéritif 20 pièces - Amuse-bouche

Fours salés : allumettes au fromage, choux à la béchamel, tartelettes aux légumes, feuilletées aux céréales, allumettes aux pavots, mini quiche lorraine, mini pizza cocktail au fromage, champignons et anchois

Toast en pains surprise : saumon fumé, jambon cru, fromage

Banderillas piquées : olive, oignon, cornichon pimenté

Verrines en délice : guacamole et crabe, pêches et foie gras, ciboulette et saumon, tomates confites et chèvre

Feuilles de vigne au riz et jus de citron

Atelier plancha

Queues de crevette roses pimentées

Croustillant d'oignon

Nems : porc, champignons, vermicelles

Fajitas de volaille

Acras de morue

Brochettes cocktail en chaud : poulet et poivrons au curry

Rafraîchissement à discrétion

Sodas et jus de fruits, eaux pétillantes

Mis à disposition avec matériel éphémère

Boissons d'apéritif à discrétion

Cocktail en cascade, pastis, whisky, martini blanc, porto

Sodas et jus de fruits, eaux pétillantes

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

Palet de veau déglacé au riesling crème forestière

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

Fromage

L'ardoise de fromages de nos provinces

La table à dessert

Cascade de fruits de saison

Assortiments de gâteaux, mousse chocolat et macarons

OU

Pièce montée à thème : 2 choux ou gâteaux à étages ou 3 macarons

Boissons du repas à discrétion

Eaux pétillantes, plates, soda et jus de fruits - café

Boisson soirée dansante

Sodas, jus de fruits, eaux gazeuses, plates et café