Menu Atelier (service en buffet)

Prix :49,00€

Les ateliers salés

Découpe de saumon gravlax et ses condiments

Lame de St Jacques marinées au citron et à l'aneth

Déclinaison autour du foie gras

Découpe de terrine classique à la française

Escalope de foie gras poêlé et raisin muscat

Sushi de foie gras au quinoa et pomme granny

****

Les animations chaudes

Le traditionnel jambon au foin cuit en croûte de pain et son aligot

OU

Plancha de 3 viandes, cube de pomme de terre et tagliatelles de légumes

OU

Wok de gambas et petits légumes thaï

****

Le fromage

Les fromages d'Auvergne en présentation, fruits secs et confiture de myrtilles

****

Les gourmandises

Sablé breton et mousseux citron, meringue croquante

Choux craquelin vanille

Entremet chocolat brut et ganache moelleuse

Soupe de fraises au basilic et bulle vanille

Tartelette pistache et framboise

OU

Le gâteau des mariés en présentation