



Menu Orchidée

Prix :79,00€

Assortiments de cocktails (12 pièces/personne)

Assortiments de brochettes

Tomate cerise Saint-Maur

Ananas gambas

Pamplemousse crevette menthe

Assortiments de canapés

Asperge saumon fumé

Chorizo farci

Caroline de thon

Mille-feuille tomate fromage

Assortiments de verrines

Crème de courgettes

Carpaccio de bœuf au parmesan

Tartare de saumon

Saumon au coco citron vert

Tonnelet de carotte au poulet curry

Assortiments chauds

Velouté de cèpes magret fumé

Croustillant d'escargot

Jambonnette de poulet aux épices

Animation culinaire Option (3 aux choix)

Foie gras de canard et ses toasts

Noisette d'agneau au romarin

Mini hamburger et gambas

Entrée (1 au choix)

Saint-Jacques snackées dans leur coque, girolles en persillades

OU

Tartare de cabillaud aux aromates, pickles de légumes

OU

Foie gras de canard, confiture de figues et ses toasts, jeunes pousses de salade

OU

Brochette de gambas sur sa fondue de poireau au beurre nantais

Plat (1 au choix)

Agneau aux herbes et épices, polenta et ses légumes grillés

OU

Magret de canard au miel et aux gingembre, poire rôtie, pleurotes

OU

Filet de veau au sancerre, tian de légumes, flan de courgettes

OU

Filet de Rouget accompagné de son risotto et sauté de légumes du soleil

Fromage

Salade mêlée

Bleue, tomme de Savoie, chèvre cendré

Dessert (2 aux choix)

Pièce montée (2 choux/personne)

Pyramide de macarons (2/personne)

Trilogie d'Entremet : Fraisier, Framboisier et Croustillant au chocolat

Fontaine de chocolat et 2 brochettes de fruits par personne

Wedding Cake (option)

Petit pain, baguette

Café

Menu enfant (18,00€)

Entrée, plat et dessert

Option (à la demande)

Eau Plate - Eau pétillante

Alcool à volonté (Vin rouge et Vin blanc)

Cocktails

Trou normand