Menu Lavande

Prix :69,00€

Assortiments de cocktails (10 pièces/personne) :

Assortiments de brochettes

Poulet au miel

Billes de melon et menthe

Raisin Saint-Maur

Assortiments de canapés

Pesto tomate séchée

Œuf de caille au chorizo

Saumon fumé

Concombre crevettes

Chorizo farci

Assortiments de verrines

Crème de courgettes

Gaspacho de tomates

Caviar d'aubergines

Assortiments chauds

Bombons de crevettes

Samossa au chèvre menthe

Escargotine

Découpe de jambon Serrano

Animation plancha (Option)

****

Entrée (1 au choix)

La Mélisse Traiteur

Mille-feuille d’avocat, mangue et tartare de saumon, jeunes pousses de salade

OU

Croustillant de gambas, salade mêlée

OU

Filet de rouget au coulis de poivrons rouge et tarte de fine aux légumes du soleil

****

Plat (1 au choix)

Carré de veau braisé au jus corsé, brochette de légumes, pommes de terre farcie à la mousseline de patates douces

OU

Charlotte de bœuf fondante, tian de légumes et poêlé de champignons du moment

OU

Pavé de canette à l’irancy, carottes au miel et gratin forestier

OU

Filet de loup et son risotto, courgette farcie

****

Fromage

Salade mêlée

ET

Deux fromages affinés : brie de Meaux et morbier

****

Dessert (2 aux choix)

Pièce montée (2 choux/personne)

Pyramide de macarons (2/personne)

Assortiment de mignardises (2 /personne)

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

Wedding Cake (Option)

****

Petit pain, baguette

Café

****

Menu enfant (18,00€)

Entrée, plat et dessert

****

Options (à la demande)

Eau Plate - Eau pétillante

Alcool à volonté (Vin rouge et Vin blanc)

Cocktails

Trou normand