

Exemples de plats

Cocktail

Mini bun's de foie gras

Tartelettes aux Saint-Jacques et beurre blanc

Risotto de champignons à la ricotta

Tiramisu au jambon cru

Crumble de tartare de tomates

Croustillant de St Marcellin aux noisettes

Tatin d'échalottes vigneronnes...

****

Entrée

Effeuillé de saumon et son tartare de tomates

OU

Papeton de petits légumes aux Saint-Jacques

OU

Foie gras brioché et sa gelée à la liqueur de pain d'épices

OU

Terrine de volaille et sa marmelade aux pruneaux...

****

Plat

Gâteau de lotte au champagne

OU

Nage de Saint-Jacques aux pétales de roses

OU

Fondant de veau mariné et son jus réduit aux griottes

OU

Suprême de volaille à la crème de cèpes

****

Repas en buffet

Entrée

Salade de perles au canard à l'orange

OU

Millefeuille de tomate au chèvre

OU

Terrine provençale aux écrevisses

OU

Saucisse brasse cuite au gêne de raisin

OU

Rillettes aux deux saumons

OU

Terrine de perche aux agrumes....

Plat

Cuisseau de veau flambé et découpé devant vos convives

OU

Jambon à l'os chaud ou froid

OU

Magret de canard à ma façon...

****

Fromage fermier

Fromages secs ou blancs

****

Dessert

Gâteaux des Mariés

Pièce montée

Buffet de desserts...