



Vin d'honneur 10 pièces

Prix :17,90€

Le vin d'honneur 10 pièces 17,90€

6 pièces salées froides

ET

2 pièces salées chaudes

ET

2 pièces en animation culinaire

L'assortiment de pièces salées froides

Blinis Saint-Jacques, crème citron, piment d'Espelette

Brochette de crevettes aux épices Cajun, ananas frais

Mini club thon, pain tomate

Wrap façon salade César (filet de volaille, iceberg, œuf, sauce César)

Cannelé bordelais, ganache foie gras, noisette

Pita tartare de saumon et céleri frais

Caviar de champignons sur sablé parmesan, copeaux de parmesan

Sot l'y laisse de volaille, légumes croquants au cumin

Cuillère gourmande filet de rouget et fine ratatouille

Cassolette de carpaccio de boeuf et parmesan

Verrine tartare de tomates et rillettes de thon

Gravelax de saumon, concombre et gingembre

Aiguillette de canard, poireau, vitelotte

Filet de caille aux épices saté, raisin

L'assortiment de pièces salées chaudes

Atelier des Arômes

Samoussa de légumes

Gambas panées sauce tartare

Bouchée vapeur crevette sauce sweet chili

Quiche lorraine

Accras de morue

Les animations culinaires à choisir

Saumon fumé : Servi sur une feuille de sucrine accompagné de tzatziki

Terrine de foie gras : Servi du pain d'épices ou du pain poilane agrémenté selon votre goût de sel rose de l'Himalaya, poivre de Télichéry et chutney figues.

Serrano : Découpé finement, a déguster avec des gressins

Brochette de boeuf : Cuites à la plancha, servi avec différentes sauce

Foie gras frais poêlé, à déguster à la fleur de sel sur un toast

Crevettes :Wok d'asian noodles et légumes