

Délicieux menu 2

Prix :45,50€

Vin d'honneur (14 pièces environ/p):

Gaspacho (1 au choix : traditionnel ou revisité (selon saison ; petit-pois & menthe, melon & basilic, pastèque,...)

Mini brochette tomate cerise, mozzarella, pesto & jambon cru

Mini tatin oignons caramélisés

Mini club (1 au choix : Fraîcheur (jambon, chèvre frais & ciboulette) ou Nordique (saumon & aneth) ou Matelot (rillettes de la mer) ou Veg (chèvre frais, tomates séchées, basilic))

Crudités & houmous

Macarons (1 au choix : tapenade ou Foie gras & pain d'épices)

Mini cupcake (1 au choix : Séville (chorizo) ou Nordique (saumon & aneth) ou Garrigue (courgette & thym) ou Oriental (carotte & cumin))

Panacotta (1 au choix : saumon & cube acidulé ou Poivron & chapelure d'olives noires)

Mini cuillères (1 au choix : Ceviche ou Moules en escabeche ou à la Thaï ou caviar d'aubergine, débris de Féta, coriandre fraîche & sésame)

****

Autres options pour le vin d'honneur

Découpe de jambon Serrano (accompagné de Pan con Tomate) +2.50€/p

Découpe de saumon fumé (accompagné de gaufres et de crème à l'aneth) +3.50€/p

Brasucade + 2€/p

****

Plat (servi à table sur plateaux)

Animation plancha (3 au choix soit 180g/p environ) : Bœuf (provençale ou Thaï) ou Poulet (épices ou citron & basilic) ou Seiche (persillade ou gingembre) ou kefta ou Cœurs de canard en persillade ou Crevettes au saté (+1€)

ET

Accompagnement : légumes du marché ou Caponata (servie froide aux beaux jours)

****

Buffet de Fromages (de chez Jean-Noël, affineur à Lunel Viel) (+4.40€/p)

****

Buffet des Desserts (au choix):

Assortiment d'entremets. Au choix : notre « Créatif » (parfums à déterminer ensemble) ou Royal ou Charlotte (parfum à déterminer ensemble) ou Fraisier (en saison

OU

Assortiment de mignardises x5 (macarons, financiers, chouquettes, verrine, mini cupcake)

OU

Entremet XL & assortiment de mignardises x3