Atout cœur

Prix :65,00€

Les rafraîchissements

En fontaine avec Virgin mojito & Bar à smoothies

****

Le vin d'honneur en buffet dînatoire (12 pièces/personne)

Ganache de Foie gras sur pain d'épices

Mini burger végétarien (caviar d'aubergine)

Perle de melon magret séché

Verrine de tartare de légumes

Mini poivron farci au thon

Mini blinis saumon fumé mascarpone

Cuillère de mise en bouche de cocktail de crevettes

Tartelette salée tapenades & houmous

Cassolette de tartare de rouget sur brunoise de légumes

Mini wrap mayonnaise au piment d'Espelette & viande de grison

Toast de chèvre chaud ,miel & herbes de Provence

Verrine de gaspacho

****

Atelier de découpe

Foie gras mi-cuit maison, compotée à la figue, fleur de sel & pain aux fruits

Jambon de serrano, boudin ibérique, saucisse sèche, divers condiments & pain rustique

****

Les planchas terre & mer

Plancha mer avec petites seiches, queues de gambas décortiquées, thon mariné & noix de Saint-Jacques

Plancha terre avec émincés de merlan de bœuf, de filet de poulet, de pressa de porc, lamelles de kebab & magret de canard

Légumes avec courgette, poivron, aubergine & pain pochon

****

Le dîner

Mise en bouche

Pause glacée en coupe mini pomme confite au calvados & sorbet pomme

OU

Ceviche en coupe (tartare de poisson, crudité, oignon rouge, citron vert, épices)

Un plat au choix

Grenadin de veau, sauce aux morilles, petits légumes croquants & pommes de terre grenailles au sel de Guérande

OU

Tournedos de magret de canard, sauce aux cèpes, quartiers de pomme aux airelles & galette de pomme de terre

OU

Tournedos (filet de bœuf), pomme de terre garnie sauce aux morilles, mini brochettes tomates cocktail & forestière

OU

Souris d'agneau confite au miel & herbes de Provence, légumes de tajines & écrasé de pomme de terre

OU

Maestro de sole à la normande sur fondue de poireau, brochette de queues de gambas

****

Les fromages

Buffet de fromage : roquefort, Saint-Nectaire, chèvre, cantal, reblochon, confiture de fruits rouges & pain aux fruits

OU

À l'assiette : roquefort, cantal entre deux, pelardon, Saint-Nectaire, confiture de fruits rouges et pain aux fruits

****

Les buffets de desserts (les suggestions du pâtissier)

Fontaine de champagne (boisson non fournie)

Profiteroles (3) en pyramide, fontaine de chocolat & salade de fruits

OU

Pièce montée avec nougatine (2 choux) & salade de fruits

OU

Croquant au chocolat sur support escalier & verrine de panna cotta framboise

OU

Fraisier ou framboisier ou poirier sur support escalier & verrine de soupe de fraise

OU

Fontaine de chocolat & escalier de mignardises (3), verrine de pana cota, verrine de mousse chocolat, brochette de fruits & guimauves artisanales

****

L'après soirée

Café, thé & mini cannelé

Open bar (forfait à étudier selon vos besoins)