



MENU ISA

Prix :97,00€

Cocktail apéritif

Macaron foie gras et pomme
Assortiment de wraps & fromage frais
Focaccia di bufala & basilic
Barbajuan monégasque
Pissaladière
Mini pan bagnat

Entrée à choisir

Tomates colorées et coeur de bufala à l'huile d'olive vierge et pesto
Finger de saumon fumé, tzatziki et aneth
Tarte aux herbes, chèvre frais, magret fumé & noix

Plat principal à choisir

Pressé de boeuf, réduction romarin et thym, pommes grenaille & tomates cerises rôties
Suprême de volaille, sauce forestière, pressé de pomme de terre & tian de légumes
Pavé de saumon, beurre blanc citronné, écrasé de vitelotte & trio de carottes glacées

Dessert à choisir

Pièce montée, trio de choux
Wedding cake, saveur au choix
Buffet de mignardises, 3 pièces
Tarte aux framboises xxl supplément de 5€

Les boissons incluses

L'apéritif

Un bar sera dressé lors du vin d'honneur

Eaux minérales plates et gazeuses
Coca cola
Ice tea
Citronnade

Le Cube Réceptions

Cocktail en vasque
Mojito, punch, spritz

Le repas

À discrétion

Evian
Badoit
Café malongo