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

Cocktail en vasque
Mojito, punch, spritz

****

Le repas

À discrétion

Evian
Badoit
Café malongo