



Formule cocktail + plat unique

Prix :53,00€

Formule cocktail et plat unique

Mises en bouches d'accueil (20 pièces par personnes)

Mises en bouche froides

Les toasts.

Pomme curry, suprême d'orange, magret fumé, chutney de poivrons.

Tapenade.

Tomate et chantilly au basilic.

Les verrines

Gaspacho de saison.

Purée de betteraves à la framboise et chantilly de harengs.

Blanquette de moules à la ciboulette.

Confit d'oignons au merlot, lardons pochés.

Les cuillères

Caviar d'aubergines.

Tomates confites.

Tartare de saumon.

Tartare de st jacques.

Tomates confites au chèvre.

Mousse de roquefort et de magret fumé.

Carpaccio de maigre, courgettes confites marinées aux épices douces.

Partie chaude

Noix de Saint-Jacques crème de corail.

Confit de poivrons aux câpres et œuf de caille.

Feuilletés d'huitres.

Feuilletés d'escargots.

Feuilletés de ris de veau.

Briochine au foie gras.

Les ateliers culinaires

Stand

Dégustation d'huîtres.

Grillades à la plancha

Noix de Saint-Jacques.

Mini filet de lotte.

Petits calamars.

Gambas.

Boudin antillais.

Magret au jus et au thym.

Atelier de découpe

Saumon mariné.

Jambon Serrano.

Atelier légumes croquants

Melon.

Tomates cerises.

Radis.

Plats chauds au choix

Les plats

Magret confit aux abricots moelleux jus au miel et Cognac.

Filet de bœuf en croûte, duxelles de champignons (supplément 2.00€/pers).

Filet de Saint-Pierre rôti aux agrumes, émulsion au pamplemousse.

Rôti de lotte lardé, marinière de coques (supplément 3.50€/pers).

Fromage et desserts

Trilogie de fromages.

Buffet de desserts.