



Choix de plats à composer pour votre menu

Vin d'Honneur

Soupe de Champagne / Sangria Blanche ou Rouge / Punch....

Canapé et mise en bouche

"Sablés" au fromage de chèvre

Tartare de Saumon frais maison

Mini brochette de boudin noir et pomme

Melon et magret fumé

Émulsion de légumes de saison et huile de Truffe

Carpaccio de boeuf

Mini quiche

Pruneau enrobé de jambon de pays

Gaspacho

Crème brûlée de foie gras

Entrée

Tarte fine de légumes de saison aux olives et chèvre frais

OU

Tartare de saumon, tsatsiki de concombres et vinaigrette gaspacho

OU

Crème brûlée au foie gras, pommes caramélisées

OU

Filet de rouget grillé, caviar d'aubergines, tapenade d'olives

OU

Truite fumée et oeuf poché, salsa de pois chiches

OU

Salade périgourdine

OU

Escalope de foie gras, confiture d'oignons au vin de Bergerac

OU

Saint-Jacques et risotto à la truffe

OU

Aumônière de champignons et émulsion au parmesan

Plat

Magret de canard, polenta et maïs crémé

OU

Filet de cabillaud et boeuf braisé, purée de potiron

OU

Pavé de bar au pistou, risotto à la ratatouille

OU

Suprême de volaille fermière en croûte d'herbes, tatin d'oignons rouges

OU

Filet de boeuf, gratin à la truffe, sauce périgourdine

OU

Carré d'agneau glacé à la moutarde douce, gratin dauphinois et légumes de saison

OU

Suprême de pintadeau et risotto aux champignons sauvages

OU

Poitrine de porc "aigre-douce", purée de patates douces

OU

Traditionnel confit de canard

OU

Pavé de saumon, purée de petits pois frais et beurre blanc

Dessert

Trio de desserts :

Tiramisu aux fraises,

Framboisier,

Ananas et bananes flambées,

Crème brûlée,

Gâteau citron et polenta.

Option Plateau de Fromages