



## Autres exemple de menu réalisé

Prix :30,00€

### Vin d'honneur

#### Animation culinaire devant vos convives

Antillaise (boudin créole et ananas)

Noix de Saint-Jacques et lard

### Verrines

Avocat cocktail (avocats en dés, crevette et mayonnaise cocktail)

Tartare de saumon et concombre en verrine

Mini ratatouille et fromage de chèvre frais

\*\*\*\*

### Menu

#### Entrée

Carpaccio de saumon classique et salade folle

\*\*\*\*

#### Plat

Magret de canard au poivre vert

ET

Gratin dauphinois et poêlé de légume de saison en tulipe

\*\*\*\*

#### Fromage

Fromages et salade verte

\*\*\*\*

#### Dessert

Verrine « tendresse ardéchoise » : (mousse à la crème de marron, mousse poire, biscuit chocolat, morceaux de

# L'Escale gourmande

---

poires et croustillant)

Macaron fraise basilic

Macaron caramel ½ sel

Macaron ti punch

Macaron abricot et éclat de nougat.

\*\*\*\*

## Vaisselle

4 assiettes, 3 verres (2 flûtes, 1 verre à eau et un verre à vin), les couvert, les corbeilles à pain, la tasse à café)