



Menu cocktail et plat

Cocktail

Punch maison

Ou

Soupe Champenoise

Forfait soft 2.50€ en supplément

Assortiment d'Amuse-bouche froid

Verrine mousse d'asperge et crumble d'emmental

Brochettes crevettes et ananas

Opéra de foie gras

Pinces de grison et pommes

Brochettes magret séché et brebis

Assortiment d'Amuse-bouches chauds

Mini burgers au foie gras

Mini croque-monsieur

Champignons farcis au petit gris

Pruneaux au lard fumé

Saint Jacques au safran

Moules gratinées

Animations

Découpe de foie gras (toast, pain d'épice, confiture d'oignon)

Buffet d'Huîtres et saucisses pain de seigle, beurre échiré, citron

Plancha : gambas, filet de caille, magret

Repas

Verrine de St jacques et écrevisses

Ou

Raviole de Homard sauce Américaine supplément 5.50€

Ou

Aumônière croustillante de foie gras pomme et confit d'oignon supplément 5.50€

Côte de canard sauce au miel

Ou

Tournedos Rossini sauce au vin

Ou

Grenadin de veau sauce aux morilles

Ou

Carré d'agneau sauce au thym

Accompagnements

Flan de pommes de terre aux cèpes et mille-feuille de légumes

Plateau de fromage et Salade verte

Ou

Assiette de brebis et confiture de cerise noire

Pièce montée Glacée

(Choux glace vanille, sauce chocolat, chantilly et Macaron et Royal chocolat)

Ou

Pièce Montée Traditionnelle

Ou

Wedding cake à l'américaine

Café et son cannelé

Corbeille de fruits et buffet de café pour la fin de soirée