Menu Le Gourmand

Prix :65,00€

APÉRITIF

Planteur, jus de fruits ou sodas (1 par personne)

****

ENTRÉE

Rouget-barbet, sablé parmesan cacahuète, fraîcheur végétale

ou

Foie gras de canard, chutney fraises rhubarbe

****

PLAT

Filet de Saint-Pierre, risotto aux petits légumes, écume épicée

ou

Filet de bœuf, pommes grenaille, girolles, petits légumes, jus court

****

DESSERT

Pièce montée en choux (3 par personne)

ou

Wedding cake

****

BOISSONS

Une bouteille de vin pour trois personnes (bouteille suppl. 25€)

Une bouteille d'eau minérale ou gazeuse pour trois personnes (bouteille suppl. 4€)

Café ou thé

****

OPTIONS

Buffet de fromages affinés et sa confiture maison (Option 5 € par personnes)

Menu enfant : 20€ incluant un plat, un dessert et une boisson. (possibiltié sous forme de buffet)

Buffet "vin d'honneur" : option 1 à 10 € (environ 1 heure). Option 2 à 25 € (environ 2 heure)

***

Buffet « cocktail » option 1 et 2

Gaspacho andalou

Tartare de melon à la menthe

Wrap de saumon et fromage frais

Assortiment de fritures

Tomate mozzarella pesto

Houmous, carottes cumin, tapenade

Pain surprise

Anchoïade de légumes de saison

***

Buffet « La terre»

Jambon serrano découpe (70 pers. Minimum)

Toast de foie gras

Comptoir de charcuterie

Mini navettes au sésame de magret

***

Buffet « La mer »

Dégustation d'huîtres de Bouzigues (écailler)

Moules panées

Crevettes roses

Saumon Bellevue (40 pers. Minimum)