Viande à la broche

Prix :31,00€

Entrées

Cascade de crevettes roses, son aïoli et son panier de bulots

Saumon mariné aux épices

Assortiment de charcuteries : rosette lyonnaise, terrine de campagne, coppa maison, andouille de vire

Terrine océane

Carottes râpées à la pomme, raisins, vinaigrette au ras el hanout

Carpaccio de tomate et mozzarella, mariné au basilic & à l'huile d'olive
Salade de pommes céleri noix et curry

Salade piémontaise
Salade de radiateur, légumes grillées, saumon fumé, assaisonnement aux parfums d'huile d'olive.

****

Viande à la broche (3h de cuisson)

Cochon de lait à la broche (minimum 40 personnes) (+ 350 g de viande brute (avant cuisson)

Garniture : pomme de terre dans l'alu cuite à la braise et garniture de légumes et son jus de cuisson.

****

Plateau de fromages affinés

Camembert, pont l'évêque, livarot, emmenthal et salade

****

Le Prélude

Desserts

Pièce montée, 4 choux par personne + décor en nougatine (+2.500€ ttc/pers) (voiture, cœur, ...)

Farandole de pâtisserie, 10 portions par gâteau, parfums au choix : chocolatier, fraisier, framboisier, chocolat noisette....

Pièce montée en macarons (5 pièces par personne) café, chocolat, citron...

Assortiment de petits fours sucrés : (5 pièces par personne)

Pièce montée macarons (2 pièces par personne) + farandole de pâtisseries