



## Menu entrée de gamme

### Apéritif (9 pièces/personne)

Assortiment de toasts et amuse-bouches

Anchoïade de légumes croquants et crème à la ciboulette

Toasts, feuilletés et cakes

\*\*\*

\*\*\*

### L'entrée

Tarte campagnarde aux gésiers confits et magret fumé, roquette et oignons rouges

Ou

Terrine de Campagne au canard et foie gras

Croûtons grillés aux figues et salade de jeunes pousses

Ou

Rémoulade de légumes croquants et jambon cru de chez Cazaux sur croûton grillé aux noix

\*\*\*

### Poisson

Blanquette de la Mer (cabillaud et fruits de mer)

Ou

Brochette de Gambas marinées au soja et miel

\*\*\*

### Plat

Cuisse de canette confite, gratin dauphinois de nos grands-mères

Ou

Brochettes de poulet marinées au citron vert et miel, quinoa noisettes et julienne de légumes

Ou

Tajine d'agneau aux abricots secs, légumes de saison et semoule aux amandes

Ou

Galantine de dinde sauce forestière, pomme au four et crème au Bethmale

\*\*\*

## Fromages

Planchette de fromages à partager

\*\*\*

## Dessert

Pièce montée

Ou

Gâteau Unique

\*\*\*

## Café

Montant calculé à partir de 50 personnes et sur un rayon de 20 kilomètres aux alentours de  
Pulver, pour toute autre demande nous contacter.