



Menu "Plaisir"

Prix :94,00€

Apéritif en mode vin d'honneur

Buffet de pièces "Cocktail", selon sélection du chef et saison

2 ateliers "Show Cooking" au choix (hors atelier Foie Gras - Supp. 3 € / pers.)

Une coupe de Crémant d'Alsace (10 cl par personne) ou en kir (12 cl)

Un verre de soft (25 cl par personne : sodas, eaux minérales plates ou gazeuses, jus de fruits)

Plat chaud

Filet mignon de veau en parfaite cuisson mariné aux herbes, patates en 2 façons, brisures de morilles, jus corsé à l'ail des ours

OU

Noisette de boeuf piquée aux olives Kalamata, caviar d'aubergines, foccacia de tomates confites et buffala, jus relevé à la coriandre

OU

Filet de bar cuit sur la peau, artichauts bouton, asperges au beurre d'agrumes, coques et champignons au vin blanc

Buffet de fromages

Déclinaison de nos meilleurs fromages servie au buffet, salade mêlée de saison

Dessert

Gâteau des mariés

Choix de parfum parmi les gâteaux suivants :

Le framboisier : biscuit génoise, diplomate vanille, framboises fraîches & chantilly au mascarpone

OU

Le fraisier : biscuit génoise, diplomate vanille, fraises fraîches & chantilly au mascarpone

Casino Plombières-les-Bains

OU

Croustillant aux trois chocolats : croustillant chocolat blanc, mousse au chocolat au lait & crémeux chocolat noir

OU

Emotion chocolat blanc mangue passion : biscuit amandes, mousse chocolat blanc & crémeux mangue passion

OU

Le carré ananas coco : biscuit coco, mousse ananas & crémeux chocolat blanc coco

Boissons

La sélection du sommelier :

1/3 de bouteille de vin par personne (25 cl), blanc ou rouge confondus (Choix parmi 3 cépages)

1 bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse pour 2 personnes (1 L)

1 café ou 1 thé