



Menu Moulin

Prix :135,00€

Cocktail

- Cocktail au choix
- Canapés (canapés divers, pain surprise, mini brochettes, verrines, petits-fours chauds)

Entrées (au choix)

- Landaise au foie gras (foie gras, gésiers, magret fumé, mesclun)
- Tartare de saumon frais à l'aneth, blinis tièdes (saumon frais, aneth, citron, blinis)
- Aumônière de chèvre et figue, jeunes pousses (fromage de chèvre, figue, pâte filo, salade)
- Brochette de Saint-Jacques et crevettes, émulsion basilic (Saint-Jacques, crevettes, basilic)

Plats (au choix)

Accompagnés de gratin dauphinois et tomate provençale

- Filet de bœuf rôti, sauce périgourdine (bœuf, sauce foie gras truffée)
- Grenadin de veau moelleux, sauce forestière (veau, champignons, crème)
- Suprême de pintade au cidre et graines de moutarde (pintade, cidre, moutarde à l'ancienne)
 - Magret de canette rôti, jus au poivre ou miel (canette, poivre ou miel)
- Dos de cabillaud nacré, sauce aux agrumes (cabillaud, citron, orange, beurre)

Fromages

- Brie (accompagné d'un mesclun de salade verte)
- Assortiment de 3 fromages (comté, brie, chèvre, accompagnés d'un mesclun de salade verte)

Desserts

- Pièce montée de choux à la crème (choux, crème pâtissière)
 - Autres desserts au choix (selon saison)

Boissons

- Vins
- Eau plate et eau pétillante
- Softs (jus, sodas)

Divers

- Ce tarif comprend le **repas servi à table, la vaisselle et la verrerie, le personnel de service** ainsi que le **nettoyage de fin de réception.**