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**.