



Formule Carnet de Bal

Prix :52,00€

Formule très tendance offrant un copieux buffet de canapés froids et chauds avec une animation plancha pour des bouchées poêlées au dernier moment !

Ce moment convivial sera suivi d'un plat gouteux élaboré selon vos envies

puis d'un plateau de fromages régionaux et affinés accompagnés de pains spéciaux pour mettre en valeur toute leur saveur

Exemple d'amuses-bouche : toast de foie gras et sa compotée de figues, Saint Jacques à la plancha, picatta de saumon sauce citron vert, roulé de crêpes façon wrap, tapenade maison...

Exemple de plat : Magret de canard du sud-ouest, gratin dauphinois et légumes de saison / Dos de cabillaud rôti sur ses légumes bouillabaisse

Plateaux de fromages affinés du Tarn, pain spéciaux