



Exemple de plats et menu

Prix :37,00€

Entrée

Compression de saumon craquant, multi condiments et coulis betterave-citronnelle

Feuilleté fin aux écrevisses, légumes cuits/crus en chaud-froid (variante végé sans les écrevisses)

Barrette foie gras, poivre de Timut, gelée framboise et streuzel

Piquillos de chèvre frais, herbes folles acidulées, tuile au grué de cacao

Deuxième entrée

Nous pouvons vous confectionner des propositions de deuxième entrée chaudes ou froides pour un menu davantage gastronomique.

Plat

Magret de canard laquage thai, légumes rôtis

Suprême de volaille basse température, légumes en tatin, herbes et pesto rouge

Médaille de veau aux épices douces, jus réduit au thym frais, mousseline de patate douce (supp 2€/pers)

Dos de cabillaud en habit d'herbes, blesotto et pesto rouge (supp 2€/pers)

Fromage

Nougat de chèvre, herbes et Granny Smith, granola (à l'assiette)

Planches de fromages affinés et raisin frais (sur table)

Pièce montée de fromages (sur buffet)

Buffet de mini desserts (définir 4/personne)

Cuisin'Ensemble Réception

La pomme façon tatin, miel de pomme

Le tiramisu intensément vanille Bourbon

Pyramide de macarons

Mi-cuit choco fondant et framboise

Sablé breton romarin, caramel de sésame

Pièce montée possible par vos soins

Wedding cake sur demande

Pour accompagner votre repas il vous sera servi deux pains de campagne,
l'un nature et le second aux graines.

Café offert, servi à la tasse à la suite du dessert.