



FORMULE GASTRONOMIQUE DÎNER

Prix :62,00€

DEJEUNER/DINER

Menu unique pour tous les invités, végétariens, allergies... nous leur confectionnerons

un menu juste pour eux

ENTREE

▣ Œuf coulant BIO, Focaccia grillée et graines de moutarde

▣ Tataki de saumon, marinade japonisée

▣ Marbré de foie gras mi-cuit, condiment mangue et poivre Passion, brioche tiède

▣ Tacos houmous fumé, pop corn, huile de basilic et condiment

▣ Piquillos de fromage frais, coulis betterave-citronnelle et chips de bacon

Nous pouvons vous proposer sur demande une seconde entrée chaude ou froide et/ou pause

fraîcheur pour un menu davantage gastronomique

PLAT

▣ Cabillaud, émulsion truffée, tatin de légumes

▣ Agneau vapeur, crème légère aux herbes et croustillant de pommes de terre

▣ Médaillon de veau aux épices, légumes grillés et jus réduit thym citron

▣ Magret de canard thaï, patate douce confite, carottes ail noir et orange

▣ Pintade fermière, farce fine à la truffe noire du Berry, crème de vin rouge, carotte couleur

▣ Saint-Jacques snackée, blesotto et bisque de homard émulsionné

(supplément de 3€ par personne)

FROMAGE

▣ Planche de fromages affinés, noix et raisins frais, définir 4 fromages

Cuisin'Ensemble Réception

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

BUFFET DE MINI DESSERTS

(3 à définir)

☐ Tiramisu Framboise-Spéculos

☐ Carré choco croquant

☐ Pyramide de macarons (minimum 120 pièces)

☐ Tartelette citron-yuzu et meringuettes

☐ Financer amande et sésame

☐ Cheesecake cake fruits rouge

Vous pouvez fournir une pièce montée ou tout autre dessert si vous le souhaitez.

Pour accompagner votre repas, il vous sera servi deux pains de campagne, l'un nature et le second aux graines. Café servi à la tasse à la suite du dessert