



FORMULE BRASERO DINER

Prix :65,00€

DINER BRASERO

Végétariens, allergies...nous leur confectionnerons un menu juste pour eux

(Trois choix de viande/poisson à définir)

VIANDE

- ☐ Côtelette d'agneau, vierge de légumes et coriandre
- ☐ Côte de bœuf limousin, graines de moutarde
- ☐ Poulet jaune, marinade combava et thym citron, sauce grenade/cerfeuil
- ☐ Magret de canard sud-ouest
- ☐ Côte de bœuf maturée et bœuf Wagyu (prix sur demande)
- ☐ Araignée de cochon au miel et romarin

POISSON

- ☐ Saint-Jacques flambée au vieux rhum et estragon
- ☐ Saumon mariné thaï
- ☐ Poulpe grillé
- ☐ Gambas au paprika fumé

ACCOMPAGNEMENT

- ☐ Pommes de terre grenaille à la graisse de canard
- ☐ Légumes grillés
- ☐ Ananas à la flamme
- ☐ Buffet de fromages affinés (supplément 3€/personne)

BUFFET DE MINI DESSERTS

Cuisin'Ensemble Réception

(3 à définir)

☐ Tiramisu framboise-spéculos

☐ Carré choco multi croquant

☐ Pyramide de macarons (minimum 120 pièces)

☐ Tartelette citron-yuzu et meringuettes

☐ Financier amande et sésame

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