

Offre grand vin d'honneur et repas en buffet

Prix :46,10€

Prix du menu seul : 12 pièces cocktail + repas servi en buffet (2 plats chauds et 3 desserts)

Nous proposons également une offre comprenant le menu : 12 pièces cocktail, 2 plats chauds et 3 desserts, les boissons non alcoolisées (eaux gazeuse et plate, jus de fruits Alain Milliat, thés et infusions Dammann Frères, café biologique), la vaisselle, les nappes et les serviettes de table à 65,00€ TTC.

12 pièces cocktail

Carpaccio de Saint-Jacques aux zestes de combava et grenade

Tataki de bœuf au sésame et citron vert

Croque monsieur tomate-chèvre

Toast de foie gras, condiment pomme-rhubarbe

Saumon gravlax à l'aneth et aux baies roses

Tartelette à la fricassée de champignons, crème à la sauge

Magret de canard fumé, sablé au parmesan et confit d'oignon

Gougère au Vieux Comté

Tartelette au tartare de gambas, gingembre et yuzu

Lamelle de courgette, houmous, tomates confites et olives noires

Mini bruschetta au caviar d'aubergine, cumin et coriandre

Conchiglionis farcies de duxelles de champignon à l'huile de truffe

2 plats chauds

Cabillaud nacré, écrasé de pomme de terre au pamplemousse, légumes de saison, sauce lait de coco-citron vert

Noix de veau rôtie, riz vénéré et choux pak-choï snacké, sauce aux morilles



Fromage

Plateau de fromages (supplément 6,5€)

3 desserts

Fraisier léger : biscuit de Savoie, crème légère au citron vert et fraises fraîches

Entremets au chocolat croustillant, gelée aux fruits de la passion

Millefeuilles, crème à l'eau de rose, litchis et framboises

