



## Offre vin d'honneur et grand repas en buffet

Prix :50,10€

Prix du menu seul : 6 pièces cocktail + repas servi en buffet (3 entrées, 2 plats chauds et 3 desserts)

Nous proposons également une offre comprenant le menu : 6 pièces cocktail, 3 entrées, 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 69,00€ TTC.

### 6 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

\*\*\*

### 3 entrées

Tartare de saumon à la mangue et huile de vanille, salade de quinoa aux agrumes, coriandre et noisettes

Samoussa à l'épaule d'agneau confite, citron confit et olives vertes, salade de jeunes pousses

Bruschettas au caviar d'aubergine et cumin, petits pois et fèves

\*\*\*

### 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

\*\*\*

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

Mille-feuilles, crème à l'eau de rose, litchis et framboises