

Offre Parfaite (à partir de 50 participants)

Prix :155,00€

Cocktail apéritif (12 pièces cocktails et deux animations culinaires)

Les pièces salées froides (Assortiments qui peut varier en fonction des saisons)

Roule de comte aux champignons

Tortillas & poulet tikka

Duxelle Pholiote et Blinis (pre paration a la truffe blanche, pholiote persille, amandes grille es)

Saumon fume et tobiko (fromage frais raifort, œuf de poisson volant au wasabi)

Nougat che vre et fruits secs

Sable grue de cacao, foie gras 100 % et tuile aux mendiants

Maki saumon, gingembre confit, sauce sucre

Maki avocat, gingembre confit, sauce sucre

Macaron che vre thym

Macaron foie gras

Les pièces salées chaudes

Feuillete pizza, fromage, saumon

Mini-feuillete saucisse

Samoussa le gumes au curry

Gouge re garnie au gruye re

Cromesquis de camembert

Mini Croque-Monsieur classique

Assortiment de l'ensemble des gammes (pas de choix à faire)

****

Le Domaine des Cormellas

L'entrée

Tartare d’avocat et tourteau, huile de curry et julienne de poireau

OU

Veloute de petit pois menthole et chips de magret fume

OU

Filet de rouget barbet juste snacke, mousseline de carotte a la citronnelle et ses copeaux de choux fleurs et radis

OU

Cœur de saumon gravelax, carottes multicolores et sa cre me yuzu

OU

Escalope de foie gras poe le e, pomme granny et son caramel au porto

OU

Terrine de foie gras, cake au piment d’espelette, chutney d’oignons et cassis

****

Les plats (un plat au choix)

Supre me de volaille et ses le gumes d’antans (betterave, panais, radis, ce leri et du crosne)

OU

Filet de canette grillé, poêlée de courgette au safran et piquillos

OU

Filet de bœuf, jus corse aux graines de moutarde, pommes grenailles et pleurote

OU

Quasi de veau, jus crémé aux morilles, gratin dauphinois

OU

Mignon de porc, jus corse au vin rouge, e crase de pommes de terre et ce leri au beurre noisette

OU

Dos de cabillaud ro ti a l’huile d’olive, e crase de vitelotte et son crumble de chorizo

OU

Filet de bar, beurre blanc e crase de patate douce terre et jeune carotte

OU

Risotto aux truffes, petit pois, tomates confites et son pesto de roquette

****

Le buffet de fromages (ou service à l'assiette)

Brie au lait cru, Ossau Iraty et Comte, mesclun et confiture de cerises noires

****

Le buffet des desserts (assortiment)

Tarte citron meringuée et yuzu

Tarte Crousti fruits Caramel Yuzu Mangue

Fraisier (pain de Gênes pistache, crème légère pistache et fraises fraîches)

Nage de fruits frais exotiques

Mousse chocolat de notre enfance

Le sablé breton aux framboises fraîches au mètre

Trois chocolats (mousse chocolat blanc, noir, lait et biscuit sans farine)

Baba au mètre sirop aux agrumes

Saint-honoré vanille passion

****

Cave du cocktail

Champagne, alcools et softs à discrétion

Cave du dîner

Vin rouge et vin blanc

Cave de la soirée dansante

Alcools et softs à discrétion