

Le Chantilly

Prix :44,90€

Cocktail/vin d'honneur

6 pièces par personnes

3 canapés froids, 2 feuilletés chauds, 1 verrine

***

Hors d'œuvres

Tagliatelles de carotte au cumin et ses crevettes géantes à la provençale

Salade raffinée

Mesclun, gésiers confits, magrets fumés, foie gras maison

Feuilleté de canard au foie gras et son jus corsé

Salade Zen

Quinoa, pointe d'asperges verte, crevette marinée au basilic

Crémeux de chèvre au sésame sur tomates séchées

***

Plats

Suprême de poulet jaune à la crème de girolles

Aiguillettes de canard à l'orange

Dos de cabillaud en croûte

Carré de porc à la broche « Duroc de Batallé »

Pavé de brochet à la crème d'aneth

***

Garnitures (choix de 2 garnitures)

Gratin dauphinois

Fagots d’haricots verts lardés

Crémeux de carotte et brocolis

Pomme de terre grenailles rôties

***

Assiette de fromages affinés

Brie de Meaux AOP, cantal et salade mêlée

***

Desserts

Gâteaux anniversaire (demi-cadre) décoré sur socle

***

Boissons

Vin blanc ou rosé, vin rouge de l’entrée au fromage à discrétion

Blanc : Chardonnay ou côte de Gascogne rouge : Côte du Rhône ou Brouilly

Softs, eau plate et gazeuse du cocktail au dessert à discrétion