



Menu coton

Prix :50,00€

Vin d'honneur - 9 pièces / personne

9 pièces / personne : Assortiment de wraps, Club sandwich polaires à la truite, Blinis ail et fines herbes œufs de truite, Mini quiche, Mini cheeseburger, Pics poulet Mojito, Assortiment de mini nems, Macaron chèvre thym et figues, Brochette de magret de canard au miel et gingembre

Bar « Saveurs du sud »: Tapenade d'olives noires et vertes, caviar d'aubergines, houmous, olives vertes et noires

Entrée :

Tatin de foie gras (+3 €/personne)

Ou

Tartare de St Jacques

Ou

Cabécou chaud au miel sur un pain brioché grillée, mesclun et confiture d'oignons

Ou

Salade gourmande (foie gras, magret de canard et jambon cru, pain d'épices, mangue)

Ou

Terrine de foie gras au Muscat de

Frontignan, brioche à tête, confiture

d'oignons (supplément de 3 euros/ personne)

Ou

Tartare de saumon et sa tuile de

parmesan, et son sorbet basilic

OU

Tataki de Thon

Plat chaud servi à table

Pavé de saumon à l'oseille

Ou

Filet de bar à la vanille et Noilly Prat

Ou

Mignon de porc au lait de coco et gingembre

Ou

Magret de canard sauce au poivre vert

Ou

Tournedos de bœuf, sauce aux cèpes

Ou

Médailon de volaille sauce muscat et foie gras

farci ratatouille

Ou

Millefeuille de légumes accompagné d'une mousse au citron et d'un sablé aux noisettes.

Accompagnement : gratin dauphinois et Brochette de légumes

Fromage sous forme de buffet

Camembert, Comté, chèvre, Roquefort

Accompagné d'une salade verte et huile d'olive

Dessert

Pièces montées (2 choux ou 2 macarons /personnes)

Boissons

Café & Thé

Eaux plates et gazeuses

Tarif :

De 50 à 79 personnes : 60,00 euros

De 80 à 130 personnes : 55,00 euros

A partir de 130 personnes : 50,00 euros