



## Menu Plume

Prix :40,00€

### Vin d'honneur :

**9 pièces / personne :** Sandwiches nordiques cabillaud curcuma, Club sandwich polaires saumon concombre, Tartelette délices de saumon au Basilic, Tartelette mousse Chèvre & ricotta et abricots secs, Mini cheeseburger, Pics poulet Mojito, Assortiment de mini nems, Mini parmentier de canard, 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

### Repas :

Plat chaud servis 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

Tournedos de canard au poivre vert

Ou

Tournedos de bœuf, sauce aux cèpes

Ou

Médaille 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 Tatin de légumes du soleil

Dessert :

Pièces montées (2 choux ou 2 macarons / personnes) Option wedding cake (3€ par personne)

Café & Thé

eaux plates et gazeuses

### **Tarifs par personne (sans boissons)**

De 50 à 79 personnes : 50,00 euros

De 80 à 120 personnes : 45,00 euros

A partir de 121 personnes : 40,00 euros