



## Formule "Suave"

Prix :80,00€

Formule composée d'un cocktail de 17 pièces suivi du plat, fromage et dessert

**Assortiments de 5 pièces sur 7 variétés**

### **Nos bouchées**

Samossa de canard au citron confit

Mini wrap au saumon et sa crème citronnée

Pince de Grison au chèvre miel

Oeuf de caille et son confit d'oignons

Toast de mascarpone au curry et sa crevette

Mini wrap de chèvre et sa jardinière de légumes

### **Nos cuillères**

Tartare de boeuf

Liégeois de petit pois et son rouget

Mousseline de carottes et sa lotte

Cannelloni de magret fumet et ses fruits secs

Cannelloni de céleri rave aux petits légumes et yaourt

Panais de volaille et sa croûte d'herbes

Crème brûlée au foie gras

Tartare de tomates et ses jeunes pousses

### **Nos cornets croustillants**

Croustillant de Chaource et ses raisins secs

Croustillant de tartare de canard

Croustillant de Piquillos et son concombre

\*\*\*\*

**Les stands en animations culinaires** (4 stands au choix inclus, 3 pièces par stands) quelques exemple parmi bien d'autres :

Rencontre de l'océan sur canapé : avec en son centre une découpe de saumon mariné à l'aneth fraîche (fait maison) sur toasts, réalisée par nos chefs devant vos invités,

Délice de la ferme : l'œuf parfait (cuisson en basse température) accompagné de divers légumes,

Promenade dans le Sud-Ouest : nos chefs cuisiniers réaliseront une découpe de foie gras mi- cuit Sur toasts et ou sur pain d'épices devant vos invités

Le stand de l'océan : des paniers d'huîtres présentées et ouvertes devant vos invités accompagnées de beurre échiré demi-sel, citrons et pain de seigle 3 huîtres/pers.

\*\*\*\*

Suivi du repas servi à table

### **Mise en bouche en option**

Le foie gras mi –cuit maison et le chutney du chef

**OU**

L'œuf de caille sur son tartare de canard et son gel Piquillos

**OU**

Saumon mariné maison à l'aneth et coriandre fraîche sur son palet de petits pois

**OU**

Saint-Jacques et son velouté de légumes du moment

\*\*\*\*

### **Le plat et ses accompagnements**

Quasi de veau cuit en basse température et sa sauce au thym

**OU**

Filet de cannette farcie forestière et sa crème de cèpes

**OU**

Filet de pintade farci aux cèpes

**OU**

Pavé de saumon cuit en basse température et sa crème citronnée

**OU**

Cuisseau de veau cuit en braisade au jus de truffe « Présenté à dos d'hommes puis tranché devant vos

convives »

**OU**

Le fromage servi en plateau ou servi à l'assiette (suivant l'envie de chacun)

\*\*\*\*

**Dessert**

Pièce montée de choux traditionnelle

Mignardises sucrées

Wedding cake