



## Exemple de menu classique

Prix :115,00€

Base de 80 personnes / 115€ ttc par personne

### Le Cocktail - 5 pièces par personne

Assortiment de mini crêpes garnies

Coeur de Focaccia au saumon fumé

Sticks de Cantal aux fruits rouge

Macarons salé figues chèvre et thym

Animation plancha : 2 brochettes de poulet marinées aux épices douces et au citron

\*\*\*\*

### Le Repas

#### Une entrée au choix

Pressé de légumes grillés sauce vierge

OU

Tartare de saumon et avocat, citron /ciboulette

Burratina, tomates cerises assortis, gaspacho tomate basilic

OU

Salade de haricots verts, artichaut grillé, courgette grillée, pistache, parmesan copeaux, basilic feuille

\*\*\*\*

#### Un plat chaud au choix

Dos de dorade a la plancha, écrasé de pdt aux olives taggiashe, fanes de carotte et courgette

OU

Saumon grillé, beurre blanc, jardinières de légumes

OU

Médaille de volaille farcie forestière, pommes Agathe, carottes rôties

\*\*\*\*

## Dessert

Au choix dans la carte

\*\*\*\*

Forfait boisson inclus