



Menu cocktail vin d' honneur et repas

Prix :59,50€

Cocktail et repas (tout est modifiable, le menu si dessous est un exemple)

20 pièces par personne

4 ateliers à choisir parmi les 11 proposés

Par exemple

Atelier saumon fumé maison et gravlax : Découpe et fumage devant les convives

Bar à huîtres : pain de seigle, citrons et vinaigre échalote, ouverture et dressage devant les convives. Huîtres chaudes et sabayon au champagne (service au plateau)

Atelier plancha : Cuisson devant les convives de mini brochettes de boeuf au saté, seiche en persillade, magret de canard mariné au miel et épices douces

Atelier jambon ibérique : découpe du jambon devant les convives, servies avec toast à la tapenade d'olives ou de tomates

Verrines et bouchées (Service au plateau et sous forme de buffet)

Verrine de guacamole et gambas, vinaigrette framboise

Verrine de tartare de boeuf aux aromates

Toast de focaccia au confit d'oignons doux et chorizo grillé

Repas

Mise en bouche

Délice de foie gras à la truffe ou tartare de légumes au pesto

Plats au choix

Pavé de merlu et grenailles de ré confites, légumes de saison

OU

Magrets de canard aux épices douces, grenailles de ré et légumes de saison

Fromages fermiers sup 3€

Trilogie de fromages, salade et confiture maison

Desserts

Déclinaison de verrines et pâtisseries fines

OU

Pièce montée 2 choux par personne (sup 5€)

OU

Wedding cake (sup 8€)