



Gourmandises salées et prélude

Prix :24,00€

Verrerie incluse

La Soupe Angevine

Le St Germain Spritz

Le Bahamas Mama (rhum, Malibu, orange, ananas et grenadine)

La Sangria blanche au Cava

Le bulle de Chambord (pétillant de la Loire et crème de Chambord à la framboise confite)

Option pour 3 douceurs salées et 1 animation culinaire en plus

Douceurs salées chaudes

Burger de la cheffe : steak haché, maroilles et sauce burger

Délice végétal : steak végétal, maroilles et sauce burger

Crispy Hot dog : saucisse, oignons frits et Korean spicy sauce

Crispy végétal : saucisse végétal, oignons frits et Korean spicy sauce

Escargot de Bourgogne en ballotine

Bun au boudin Antillais et compotée de pommes locales

Feuilleté crème forestière, patate douce et Comté

Empanadas au boeuf Tex Mex

Empanadas thon et légumes

Mini bruschetta aux légumes

Douceurs salées froides

Audace et Gourmandises

Galette océane : wrap au saumon cuit et petits pois

Le torero : pâte de chorizo et tortilla

Sablé italien : sablé, tomatade, Parmesan et jambon de Parme

Pita du jardin : légumes grillés, feta et mâche

Briochin fermier : poulet mariné aux épices du chef, chèvre frais et miel

Délice de Brie : pain brioché au thym, crémeux Brie, graines

Douceur de concombre au pesto vert et amande

Macaron au foie gras et pommes caramélisées

Macaron chèvre, cerise et thym

Croquant chorizo: mousseline de chorizo et brisures de St Jacques

Croustillant sésame crème de poivrons et perle acidulée de poivrons

Bretzel Sud Ouest : Pays bretzel, mousseline de foie gras, crémeux de cerise noire

Verrine aux légumes de saison et Feta

Dés de saumon mariné à l'asiatique et algue wakame

Gaspacho de saison

Animations chaudes à la plancha incluses

Tataki de thon Marinade Teriyaki, graines de sésame et cube de betteraves

Crevette flambée au rhum ananas

Emincé de bœuf à l'asiatique Sauce Teriyaki, huile de sésame

Emincé de poulet mariné Marinade au curry et coco

En supplément à la plancha 3e par pers

Foie gras poêlé, chutneys et fleur de sel

St Jacques snacké au yuzu

Audace et Gourmandises

En supplément en atelier culinaire 3e par pers

Sucette de gaufre salée et condiment salé

Maki végétarien sauce salé et sucré (non préparé devant vous)

En supplément en animation culinaire 6e par pers

Bar à burrata, coupelle de tomates d'antan et tomates cerises, proposition de burrata et mozzarella, crème balsamique, huiles d'olives aromatisées, fruits craquants

Découpe de jambon ibérique avec gressin et tomates séchées

Minimum de 100 convives (poids aux alentours de 7.5 kg)

Demi meule de parmesan, Tortis et chorizo

(Minimum de 100 convives)