



Cocktail dinatoire et repas servi à table

Prix :50,00€

Menu cocktail dînatoire

(Inclus service, nappage, vaisselle)

Cocktail

Le cocktail se compose d' une pièce de chaque mise en bouche, personne

Buisson de brochettes fraicheurs

Tomate, mozzarella, chorizo, olive, raisin, comté, jambon de pays, melon

Coté sud

Moules à l' andalouse

Tortilla aux pommes de terre

Pain tomate jambon serrano

Gaspacho

Assortiment de crostinis

Crostini mini macédoine mayonnaise et crevette

Crostini courgettes au cumin et magret fumé

Crostini fromage frais et poivron rouge

Crostini au foie gras entier de canard aux figues et miel

Piqué de saumon en grawlax et sa chantilly à l' anteh

Bouchée à la ratatouille et œuf de caille et sa chapelure au bacon

Plancha de piqué st jacques et chorizo

Plancha de brochette de bœuf oignons rouges et poivrons

Repas servi à table

Cuisse de canette farcie aux morilles

(Médaillé au trophée de l' hérault gourmand)

Ou

Grenadin de veau sauce au porto ou sauce aux cèpes

Ou

Filet de bœuf sauce au poivre vert

Ou

Tournedos de pintade farci aux cèpes

Pressé de pommes de terre et ses petits légumes

Assiette du berger et son pain aux noix

(Cantal, bleu, chèvre, tranche pain aux noix)

Ou

Cascade du fromager

Farandole de desserts

(4 desserts , personne)

Pièce montée présentée (1 chou, personne)

Royal au chocolat

Bavaroise au caramel et pain d' épices

Tartelette fruit de saison

Café en libre service

Grain de Sel

Tous les produits sont frais et faits maison

Formule proposé personnalisable à partir de 50€00 *