

Exception (Printemps & été)

Prix :116,00€

Vin d'honneur avec boisson à volonté pendant 1h30

Champagne Jacquart, Whisky, Gin, Vodka, Ricard, Jus de fruits, Sodas, Eaux

(+20 € pour Champagne Roederer)

Six canapés (2 froids, 2 chauds, 2 verrines)

***

Menu unique pour tous les participants (sauf allergie ou végétarien)

Entrée

Tartare de saumon, citron caviar, herbes fraîches et crème de yuzu

OU

Tataki de thon**, sauce ponzu et sésame

OU

Burrata, tomates cerises multicolores et sorbet basilic

OU

Tartare avocat crevettes

OU

Arancini champignons et mozzarella, coulis de pesto et copeaux de parmesan

****

Plat

Pavé de saumon, beurre blanc au Noailly Prat

OU

Médaillon de filet mignon de veau cuit basse température, jus court

OU

Souris d'agneau confite façon tajine, jus de cuisson (légumes et boulgour)

OU

Golf International de Roissy

Dos de cabillaud**, sauce au curcuma

OU

Selle d’agneau snackée, jus épicé

OU

Filet de boeuf, jus corsé

Garnitures

•1 féculent au choix / Risotto d’épeautre, pommes de terre grenailles, mille-feuille de pommes de terre, riz basmati

•1 légume au choix / Poêlée de légumes, écrasé de pommes de terre à l'ail, fine ratatouille, duo de carottes glacées, haricots verts à la persillade

****

Dessert

Pièce montée 4 choux par personne

OU

Wedding cake

****

Boissons à volonté

Vins IGP Pays d'Oc, Rouge Merlot-Syrah, Blanc Chardonnay

Eaux plates et gazeuses

Café