



## Menu Tradition (Automne & Hiver)

Prix :96,00€

**Vin d'honneur avec boisson à volonté pendant 1h30**

Vin blanc Pétillant, Whisky, Gin, Vodka, Ricard, Jus de fruits, Sodas, Eaux

(+8 € pour Champagne)

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

\*\*\*\*

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

### Entrée

Saumon fumé, condiments aux agrumes et crème citronnée

OU

Noix de Saint-Jacques\*\*, crème de topinambour et condiment huile d'olive citron et herbes fraîches

OU

Foie gras poêlé, brioche toastée, jus réduit aux pommes

OU

Effeillé de cabillaud, salade de pousse montée et sauce hollandaise

OU

OEuf poché poêlée de champignons des bois, émulsion aux noix

OU

Tourte de canard confit et salade montée

\*\*\*\*

### Plat

Pavé de saumon, sauce au curry

OU

# Golf International de Roissy

---

Quasi de veau, jus de viande

**OU**

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

**OU**

Filet de bar rôti, jus d'épinards

**OU**

Pavé de lieu jaune, crème d'aïoli

**OU**

Magret de canard rosé, jus réduit au foie gras et orange

**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 aux topinambours
- 1 légume au choix : Poêlée de légumes, écrasé de patates douces, 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