

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

Effeuillé 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