# Menu Odyssée

Pains Individuels : Assortiment de pain traditionnel et spécifique, eau en carafe

Plat

Magret de Canard du Périgord, Jus Réduit

Purée de Ratatouille, Pommes de terre Grenailles et Pickles d'Agrumes

Ou

Filet de Bœuf ou Veau, Jus Réduit

Crémeux de Carottes Cardamome, Champignons du Moment et Pommes de terre Grenailles

Ou

Suprême de Volaille de chez Dumas, Jus Réduit

Poêlée de Pommes de Terre, Champignons du Moment, Tomates Cerises Rôties à l'Estragon et Noisettes Torréfiées de Boisse

Ou

Pavé de Sandre, Purée de Ratatouille, Pommes de terre Grenailles, Pickles d'Agrumes et Sauce Acidulée

Fromage

Plateau de Fromages : Cabécou, Brie, Saint Nectaire, Tomme des Croquants

Mesclun Vinaigrette à l'Huile de Noix d'Ici

Buffet de Desserts

Assortiment de Mignardises

Tartelette Crème Vanille et Fraises, Chou craquelin aux noix Bergerac Brest,

Sablé breton et Dôme Citron, Mini Succès Périgourdin Dacquoise aux noix et Ganache chocolat,

Financier Framboise, crème légère menthe et Framboise Fraîche

ou

Possibilité de Dessert à l'Assiette :

Toutes nos mignardises peuvent être réalisées en portion individuelle : 1 dessert au choix

ou

Pièce Montée : 3 choux par personne parfums vanille, chocolat et café et Nougatine

(supplément de 5.50€ par personne)

Stand Café et, Thé

Café, Thé et infusions en Buffet