Cocktail Dînatoire

Effervescence

Spritz ou Soupe de Champagne ou Autre Boisson nous consulter Assortiment de Jus de fruits

Soda / Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »

Stand Pièces Salées

Pomme Grenaille à la Crème Truffée

Ceviche de Gambas et Rémoulade de Légumes Croquants

Tataki de Magret de Canard sur son Toast à l'Aïoli

Sablé à la Provençale, Caviar d'Aubergine et Chips de Vitelotte

Stand du Périgord

Découpe de terrine de Foie Gras cuit au Sel de l'île de Ré et Chutney Pomme Rhubarbe, Pain aux Noix

Ardoise de Jambon du Périgord et son Condiment Méditerranéen, Pain Noisettes et Cranberry

Stand de la Mer

Banc d'Huîtres Fines Claires de chez Marsault (2 pièces par personne)

Pain Tranché, Citron, Beurre demi-sel, Vinaigre d'Échalotes et Crépinettes

Ardoise de Truite Façon Gravlax, Houmous Maison au Citron Confit et Sésame

Stand Végé

Les Tartinables de la Maison : Rillettes d'Esturgeon et Tapenade d'Artichaut

Bar à Gaspacho : Le Classique, le Melon Rosette d'Ici, le Petit Pois Menthe (Choix de 2 sur 3)

Stand Brasero : Forfait de 350€

Thon Rouge Minute Mariné à l'Huile de Sésame et Coriandre

Brochette de Poulet du Périgord Citron Estragon

Aiguillette de Canard au Vinaigre de Framboise du Moulin des Cépages et Crispy d'Oignons

Lamelle d'Encornet Snacké en Persillade

Brochette de Légumes du Moment et Pommes de Terre Grenailles Parfumées au Thym

Stand Cassolettes

Cassolette de Sandre Pané au Panko

Cassolette d'Émincé de Bœuf au Piment d'Espelette

Les Gastron'home Périgourdins

Buffet de Fromages

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,

Mini Baba Liqueur de Framboise et Framboise Fraîche

ou

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