



Proposition de base vin d'honneur + repas (Boissons vin d'honneur, personnel de service et location

Prix :86,90€

Vin d'honneur (faisant office d'entrée...)

Boissons pour le cocktail

Cocktails maisons : Planteur, Mojito, Sangria Blanche, Spritz St Germain...

Vin blanc Viognier

Crème de fruits cassis / mûre / pêche...

Buffet de limonades artisanales et sirops de fruits...

Jus de fruits artisanaux

Eaux minérales plates et gazeuses

(Autres boissons, nous consulter)

Les mises en bouches 3 pièces par personne

Tartare de poisson frais au lait de coco et citron vert

Houmous et poisson fumé, coriandre fraîche

Crème légère de carotte au cumin, tagliatelle de carotte, copeaux de parmesan

Velouté de petits pois à la menthe fraîche

Mousseline et pointes d'asperges vertes, tomate confite

Parfait d'aubergine et tomate confite

Wrap's à la rilette de thon, zestes d'agrumes, crème safran

Les Restaurants Jules

« Navette » jambon cru Serrano crème de bleu, iceberg

« Navette » poulet, crème de curry mesclun oignons confits

Ateliers découpe (Choisir 2 ateliers)

L'atelier foie gras de canard « maison » tranché et servi au fur et à mesure devant les convives (20 grs par pers.)

L'atelier « Tatakis et gravlax » découpé et servis devant les convives (30 grs par pers.)

L'atelier jambon à l'os de 17h cuit 17h en basse température. Tranché et servi au fur et à mesure devant les convives (40 grs par pers.)

L'atelier "Aux saveurs d'Italie" sup. 3.60€ /pers Jambon de Parme 20 grs par pers, finement tranché par nos soins...

Assortiment de billes de Mozzarella, tomates cerises, Focaccia à la pistache, pesto maison et parmesan

Animation cuisson « minute »

Plancha au feu de bois : Assortiment de 4 tapas (80 grs par pers.)

Soupions de calamars / Pluma de cochon/ Longe de thon frais / Pièce de rumsteak / Magret de canard (Supp.1.20€) /... Sauce cèpes, crème de St-Marcellin

Croque minute au saumon fumé, ricotta, citron vert / Croque Minute au jambon truffé / Bruschetta Minute
Tomate, mozzarella, pesto vert ...

En cas d'impossibilité utilisation plancha feu de bois (intempérie ou lieu inadapté) remplacement planchas électriques

Diner « service à table »

. Quasi de veau en « Terre-mer » : jus de veau et bisque de crustacés réduits, quelques coques et palourdes...
OU Quasi de veau, crème de cèpes et morilles

OU

. Filet de dorade frais, crème safran aneth

OU

. Suprême de pintade fermière, crème de morilles

Garnitures

Gratin dauphinois OU Polenta à la tapenade d'olives noires OU Riz sauvage noir et blanc

ET

Et grappes de tomates cerises juste rôties à la fleur de sel.

Fromages sélectionnés

Le Saint-Marcellin en « cagette » pains spéciaux... Chutney (Supplément 1.90€par personne)

OU

Plateaux de fromages entiers affinés, dressés sur rondin de bois :

Tome de Savoie, Comté, St Marcellin, Camembert au lait Pasteurisé, Fourme d'Ambert AOP, Crottin de chèvre
affiné

Pains spéciaux... Chutney (Supplément 5, 60€ par personne)

Desserts « Maison »
Assortiment de desserts maison

OU
Dessert autour des Fruits
OU
Dessert autour du chocolat