



Menu Tradition

Prix :95,00€

Cocktail

10 pièces par personne

Prédélices, une variété de :

Sablé de parmesan à l'italienne

Forêt noire de foie gras et cerise

Madeleine de saumon fumé

Caviar d'aubergine

Bœuf séché de Gambret

Fraîcheur d'asperge

Fantaisies Classiques, une variété de :

Pizza

Pruneau-bacon

Chou escargot

Croque Serrano aux deux basilics

Calisson à la tomate

Quichette au saumon fumé

Croissant au jambon

Croustade aux poireaux

Hôtel Courtyard By Marriott Paris CDG Airport

Méli-Mélo de Finger, mélange des 3 variétés

Saumon fumé

Jambon de pays

Briochette au crabe

Panier du potager

Assortiment de bâtons de crudités et sauces variées

Repas

Entrée :

Fuseau de tourteau, foie gras et foie de volaille en association

OU

Duo de saumon aux 2 saveurs (fumé et gravlax), moelleux de chèvre et tomate confite, coulis de piquillos

OU

Parfait d'avocat et saumon fumé, dôme d'étrilles crémeux, yuzu et gravlax

Plat

Ballotine de pintade au cidre

OU

Jarret de veau braisé à l'ancienne et ses légumes (découpé en salle), volaille au citron confit, onglet de veau aux cèpes

OU

Joue de bœuf confite, jus monté au beurre, charlotte d'agneau à l'aubergine et son jus corsé

OU

Cuisse de canard confite maison sauce Saint-Émilion, suprême de poularde aux cèpes

OU

Entrelacés de cabillaud et saumon sauce toscane

Légumes assortis à votre plat au choix de notre Chef de cuisine

Hôtel Courtyard By Marriott Paris CDG Airport

Fromage

Brie de Meaux

Buffet de desserts

Pièce montée (2 portions par personne) et buffet de 5 sortes de desserts

Café