



## 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