



## Caprice

Prix :98,00€

Ce menu est un exemple, l'intégralité de vos choix, votre menu sera créé sur mesure selon vos goûts, envies, voyages, culture.

### Le cocktail - 8 pièces froides et chaudes

Sablé aux épices et ganache foie gras

Praline de saumon et condiment wasabi

Financier chorizo et poivron grillé

Houmous à l'huile de Taurenne et gressin sésame

Rillette de saumon et blinis au curry breton

Croquette de crevette et bisque

Mini Burger de bœuf au morbier

Lingot de chèvre frais, pesto de tomate et noisette

\*\*\*\*

**1 Atelier au choix (2 pièces) :** Découpe de saumon fumé maison, foie gras poêlé, découpe de foie gras mi-cuit maison, le bœuf en 3 façon, etc.

\*\*\*\*

**Boissons soft :** Coca-Cola, Coca-Cola zéro, jus de fruits, eaux plates et gazeuses

\*\*\*\*

### Entrée

Tronçon de saumon fumé pané au Ponzu, aubergines confites, fromage frais, avocat et œufs de truites

OU

Moelleux de tomate, mozzarella basilic, chips de serrano et crumble de parmesan

OU

Œuf poché pané chinata, tartare de légumes d'été au parmesan, vinaigrette fraiche et crisp de chorizo

\*\*\*\*

### Plat

# Madness Traiteur

---

Filet de daurade, condiment Veracruz, mousseline d'artichaut au beurre noisette et carotte rôtie

**OU**

Suprême de volaille mariné, mousseline de carotte des sables, darphin de charlotte et crème de maïs

**OU**

Noix de joue de bœuf confite, mousseline à l'huile de truffe et carotte glacée

\*\*\*\*

## **Fromage**

Assiette de fromages affinés, salade verte aux fruits secs et vinaigrette d'hydromel

\*\*\*\*

## **Dessert**

Assortiment d'entremets **OU** Gâteau au choix types fraisier, croustillant chocolats, passion coco **OU** Naked cake

\*\*\*\*

**Boissons du dîner :** Vin blanc, vin rouge, eaux plates et gazeuses, café et thé