



Caprice

Prix : 98,00€

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

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

Rillettes 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 façons, 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 fraîche 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