



Menu Elégance

Cocktail 10 pièces avec 2 animations culinaires - Mojito et Soupe à la méthode Champenoise - Eaux et Soft

Entrée (au choix)

Tian de légumes aux noix de Saint-Jacques safranées et vierge d'agrumes
Raviole d'écrevisses et pointe d'asperges velouté de crustacé (entrée servie chaude)
Feuilleté de rouget à la tapenade d'olive

Plat (au choix)

Enroulé de poulet jaune farci aux champignons sauce morilles, Gratin dauphinois, Poêlée forestière,
Tomate grappe
Moelleux de Bœuf au jus corsé, Ecrasé de pomme de terre au Saint Marcelin, Millefeuille de
légumes, Tomate grappe
Filet de Cabillaud au Parmesan Riz basmati, Flan de courgettes, Tomate grappe
Confit de Canard sauce foie gras Ecrasé de pomme de terre au Saint Marcelin, Millefeuille de
légume, Tomate grappe

Fromages

Brie de Meaux, Reblochon et Chèvre Sainte Maure Mesclun de salade et noix

Dessert

2 gâteaux au choix : Grand Framboisier, Entremets 3 chocolats, Impérial Citron, Tropical Mangue
Passion
Pièce Montée de Choux (2 choux /pers.) ou Pièce Montée de Macarons (3 macarons /pers.) ou
Fontaine de Chocolat et ses fruits frais

Boissons durant le repas

Le Manoir de Villefermoy

Eaux minérales et eaux gazeuses

Cafés, thés, infusions et open bar soft