Proposition de Menu

Prix :70,00€

Apéritif gourmand (17pcs)

Bouchées (1pc/pers) :

Mini muffin légume fourré au Boursin,

Mini burger au foie gras, confit d'oignon,

Mini burger au chèvre miel et oignon frit,

Gyoza légume et poulet, sauce Yakitori,

Chiffonnade de Jambon Serrano,

Pan con tomate,

Mini-tartine de saumon fumée, crème citronnée à l'aneth,

Cornet apéritif gourmand.

****

Verrines (2pc/pers) :

Verrine gaspacho et chorizo,

Verrine thon ciboulette pêche,

Verrine ricotta et saumon.

****

Atelier Plancha (1pc/pers) :

Seiche à la plancha en persillade,

Brochette de crevettes marinées,

Brochette de poulet au teriyaki, miel et gingembre.

****

Plat

Cuisse de canard confite, écrasé de pommes de terre

Servie avec une sauce au jus corsé et thym, accompagnée de carottes rôties au miel.

OU

Suprême de volaille et gratin dauphinois

Rehaussé d'une sauce crémeuse aux morilles, assorti de haricots verts croquants.

OU

Tournedos de canard, gratin dauphinois

Sublimé par une sauce au poivre, accompagné de carottes glacées.

OU

Dos de cabillaud sur risotto crémeux

Arrosé d'une sauce citronnée au beurre blanc, servi avec des asperges fondantes.

****

Fromage

Buffet de fromages affinés

une sélection élégante de terroirs, mêlant textures fondantes, arôme intenses et

saveurs parfaitement maturées.