



Pissarro

Prix :187,00€

Cocktail dinatoire

Un diner sans entrée, mais avec un cocktail prolongé pour profiter pleinement de ses invités.

Crément, punch et soupe champenoise, boissons sans alcool, 10 pièces salées chaudes et froides, à sélectionner, au fil des saisons et de vos goûts, 1 atelier gourmand au choix, avec cuisinier devant vos invités, 1 corner au choix, pour ravir les plus gourmands...

Plat à table

Médailillon de veau sauce morilles, gratin de pommes de terre et beignet de légumes.
Filet de cannette aux épices douces et miel, crumble de légumes et mousseline de patates douces.
Suprême de pintade farci aux pommes et camembert avec son jus au cidre, écraser de pommes de terre vitelottes et petit flan de champignons.

Filet de dorade au coulis de crustacés, tarte tatin de légumes à la provençale

Fromage

Petit coeur de neufchâtel rôti, miel du vevin et salade mélangée

Dessert en buffet

La pièce montée classique ou en macarons.

+ Les grands gâteaux à partager suivant vos goûts et vos envies.

+ Les verrines et mignardises à déguster tout au long de la soirée.

Boissons

Vin blanc et rouge suivant nos suggestions.

Eaux plates et gazeuses

Boissons chaudes, sodas et jus de fruits à disposition toute la soirée

Dans ce menu est compris : le domaine, la décoration, la restauration, le dj, etc...