



Morisot

Prix :199,00€

Cocktail

Crément, punch et soupe champenoise, boissons sans alcool
8 pièces salées chaudes et froides, au fil des saisons et de vos goûts
1 atelier gourmand aux choix, avec cuisinier devant vos invités

Repas à table

Foie gras de canard mi cuit aux pommes et brioche toastée
Saumon gravelax à la betterave, condiment au fromage frais, roquette et tuile de pain
Aumonière croustillante de gambas et petits légumes, gingembre et menthe, crème de yuzu
Clafoutis courgettes, tomates et chèvre, coeur de sucrine à la vinaigrette de framboise
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, jus de cidre, écrasé 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.

Desserts 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

Grange de Fontenay

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