



Degas

Prix :211,00€

Cocktail

Champagne, 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
1 corner au choix, pour ravir les plus grands

Repas à table

Tartine de homard, pesto et parmesan, les pincés préparées façon cocktail

Foie de canard en terrine, poire pochée au vin rouges et toast aux graines
Saint jacques grillées, velouté de courges, noisettes et pommes granny
Raviolis farcis, mascarpone et truffe, crème de parmesan

Le trou normand

Filet de boeuf, risotto à l'huile de truffe et asperges lardées
Noisettes d'agneau, fond d'artichaut granité au chorizo et mousseline de panais
Filet de bar, crème citron champagne, fondant de tomate au basilic et ratatouille
Turbot, beurre blanc au caviar de hareng, pommes fondantes, fondue de poireaux à la crème et
poitrine fumée

Fromage

Le trio de fromages normands, bouquet de salade et fruits secs.

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

Grange de Fontenay

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...