



Renoir

Prix :219,00€

Cocktail

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

Champagne, punch et soupe champenoise, boissons sans alcool
12 pièces salées chaudes et froides, à sélectionner, au fil des saisons et de vos goûts
2 ateliers gourmands aux choix, avec cuisinier devant vos invités
2 corners au choix, pour ravir les plus gourmands...

Plat à table

Filet de boeuf, risotto à l'huile de truffe et asperges lardées
Noisettes d'agneau, fond d'artichaut gratiné au chorizo et mousseline de panais
Filet de bar, crème citron champagne, fondant tomate au basilic et ratatouille
Turbot, beurre blanc 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

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...