



Exemple de Menu (Camille)

Prix : 63,00€

Entrées

Picnics froides (5 par personne)

Verrine tartare de Saint-Jacques au citron vert et coriandre

Wrap au saumon crème ciboulette

Navette au poulet fumé et caviar de champignons

Pics apéritifs variés (charcuterie et légumes)

Mini brioche au foie gras et chutney de figue

Picnics chaudes (3 par personne)

Mini quiches variées

Pop cake sale feta poivrons Croustis de fromage

Plat chaud

Saumon gravlax aux herbes et petite salade mesclun

OU

Millefeuille de chèvre et concombre et son tartare de tomates

Dos de cabillaud rôti sauce curry coco au citron vert, écrasée de pommes de terre et flan de légumes

OU

Suprême de poulet sauce citron, gratin dauphinois, ratatouille maison

OU

Suprême de poulet sauce aux champignons, écrasée de pomme de terre et flan de légumes

Fromages

Assiette de 3 fromages secs, servie avec sa petite boule de pain aux noix

Le Recept'

(Fromages de la fromagerie du Grand Passeloup à Liergues)

OU

Dessert

Faisselle à la crème

Dessert

Dessert servi sous forme de buffet et présenté avec des scintillants

Entremets et mignardises (3 par personne)

OU

Wedding cake personnalisable et mignardises (3 par personne)

Café et thé