Menu Royal Polignac

Prix :92,00€

Amuses bouches 20 pièces/ pers dont 1 atelier

Mini burger gourmand au bœuf cheddar, poulet curry, chèvre et bacon

Focaccia en bouchée : jambon Serrano, mozzarella pesto, tartare de légumes, roquettes amande.

Fours salés : allumettes au fromage, choux à la béchamel, tartelettes aux légumes, feuilletées aux céréales, allumettes aux pavots, mini quiche lorraine

Bandérillas piqués : assortiment de condiments pimentés

Verrines gourmandes : confit de légumes et crumble de parmesan, tartare de tomates fromage frais à l'aneth et saumon fumé, courgettes feta basilic, roquette fraiche magret fumé et pignon de pin, panna cotta au curry mousse poivron et chips de coppa

Feuilles de vigne au riz et jus de citron

Atelier plancha

Queues de crevette roses pimentées, croustillant d'oignon

Nems : porc, champignons, vermicelles, fajitas de volaille,

Acras de morue, brochettes cocktail en chaud : poulet et poivrons au curry

****

Rafraîchissements à volonté

Bar à citronnade, orangeade et menthe

Mise à disposition en matériel jetable

Boissons d'apéritif à discrétion

Cocktail au choix, pastis, whisky, martini blanc, porto

Sodas et jus de fruits, eaux pétillantes

Champagne fourni par client sans droit de bouchon

****

Mise en bouche

Royal Gourmet

Brandade, mousse de poivron rouge et brunoise acidulé ou

Brouillade d'œuf, tapenade et jus tomaté au basilic

****

Entrée chaude au choix

Dos de daurade anisée et son tian provençal

OU

Gratiné de crabe dans sa carapace aux épices émulsion de corail

OU

Gourmandise de foie gras et écrevisses en crémeux d'asperges vertes

OU

Mousseline de rouget au fenouil crémeux de potiron et sucs de volaille

****

Trou provençal au garlaban

****

Plat chaud au choix

Souris d'agneau confite déglacé au vin blanc et jus aux saveurs provençale

OU

Côte en carré d'agneau rôti au confit d'ail et jus de romarin

OU

Palet de veau déglacé au riesling crème forestière

OU

Éventail de canard en crème de cèpes

OU

Caille en farce fine sauce Gascogne flambée au porto aux épices douces

ET

Tatin de tomates confites à l'arlésienne et tian de légumes

****

L'ardoise de fromages de nos provinces et mesclun de jeunes pousses

****

La table à desserts

Royal Gourmet

Cascade de fruits de saison

ET

Assortiment de petits gâteaux : éclairs au café, trianon, tarte au citron meringué, macaron citron vert framboise, éclairs au chocolat, pavlova framboise, tropézienne, tarte aux fruits, mont blanc crème de marron, macarons

OU

Pièce montée à thème : 2 choux/pers ou gâteaux à étages ou 2 macarons

****

Boissons du repas à volonté

Eaux pétillantes, soda et jus de fruits

Café

Boissons de la soirée dansante

Sodas, jus de fruits, eaux gazeuses et café

Vin et Champagne fourni par le client sans droit de bouchon