



Menu

Prix :149,00€

Le vin d'honneur : 7 pièces au choix

- Mini Hamburger maison
- Nougat de foie gras sur son lit de pain d'épices
 - Mini croque-monsieur
- Verrine d'avocat et queue de crevette
 - Dé de saumon fumé
- Brochette d'agneau ou brochette poulet curry
 - Brochette de fruits ou de légumes
- Verrine caviar d'aubergine émulsion poivron ou thon
 - Tarte saumon poireau
 - Concombre farci au tourteau
 - Wrap de jambon ail ciboulette
 - Wrap de magret et son foie gras
 - Tartare de tomate, pesto et burrata
- 2 animations au choix : (1 pièce par animation)
- Bar à huîtres en trois sortes (nature, en gelée et chaude)
- Rôtisserie de canard : aiguillette de canard au piment
 - Brochettes de gambas
 - Découpe de truite fumée
- Entrée au choix :
 - Éclair de saumon et sa fondue de poireaux

Château de Moliens

- Cassolette de ris de veau et champignons forestier flambés au Whisky

- Bouchée d'écrevisse à la Nantaise

- Véritable ficelle Picarde maison

- Cassolette de la mer

- Timbale gourmande (œuf, gésier, lardons, foie gras)

- Trilogie de canard (Gésier, foie gras, aiguillette de canard)

- Trilogie de tartare maison : saumon, thon, homard (+3€ par menu)

- Dôme de choux au homard (+ 3€ par menu)

- Nougat de foie gras et son chutney, pain d'épices (+3€ par menu)

Plat : (Le plat est accompagné de 2 accompagnements au choix)

- Filet de Cannelle rôtie et jus au foie gras

- Suprême de volaille Jaune au crumble de chorizo cuisson basse température

- Pluma de cochon ibérique au miel et sa sauce

- Dos de cabillaud aux croûtes de salicornes

- Filet de Bœuf de Neufchâtel et sa sauce au jus de viande corsé (+3€ par menu)

- Médaillon de veau au jus de viande corsé (+3€ par menu)

- Confit de canard avec sa pomme de terre scandinave (+3€ par menu)

Salade & fromages : Ardoise de fromages

Service compris. Hors dessert. Eau plate et pétillante incluse

Accompagnements :

- Gratin dauphinois

- Pomme de terre Anna

- Découpe de légumes de saison

- Purée (carotte, ou patate douce ...)

- Quinoa

- Risotto aux champignons

- Polenta aux champignons Pleurotes

Suppléments :

- Sorbet Traditionnel : 2,50 € par menu
- Cascade de Champagne : 80 € (hors champagne)
- Animation vin d'honneur supplémentaire : sur devis €
- Collation de fin soirée : mignardises, pancakes, mini viennoiseries, petite bouchée fondant au chocolat, cookies : au choix 2 € par pièce
- Alcools : 10 € par personne

Alcools (en option) :

- Soupe champenoise ou Mojito ou Punch au choix, à discrétion au moment du vin d'honneur
- Les vins sont servis en accompagnement des entrées & plats :

Vin blanc : Le rafale – Chardonnay Pays d'oc 2022

Vin Rouge : Château la Branne – Medoc Cru Bourgeois 2018

- 1 coupe de champagne comprise dans le menu par menu adulte vendu

Champagne Brut Blanc Bennezon – Reims

Attention : Nous nous efforcerons de vous proposer ces alcools, en cas de rupture nous nous engageons à vous proposer des éléments de même standing.