



## Menu2

Prix :95,00€

### Accueil de bienvenue

Boissons sans alcool en libre service avec gobelets jetables : Citronnade, Thé glacé, Eaux plates et gazeuses

\*\*\*\*

### Cocktail : 6 pièces & 4 animations culinaires - (25 pièces et 11 animations aux choix)

#### 6 pièces cocktail

Crabe Yuzu guacamole

Bruschetta Cabillaud aioli

Sucette nougat de foie gras

Baguettine d'asperges sauce tartare

Verrine exotique : Tzatziki, saumon fumé, mangue

Oeuf de caille Bordelais, Bacon

#### Animation culinaire

Découpe de saumon gravlax aux agrumes, accompagnés de blinis et crème aux agrumes

Atelier Fumoir fumage à chaud de saumon d'Ecosse et magret des Landes instantanément devant les convives à base de sciure de bois de hêtre.

Atelier oeuf Poché cuisiné sauce Meurette

Atelier Plancha (11 choix possible) : Crevette à la persillade / Mini burger du sud-ouest / Saint-Jacques au poivre de timut / Cœur de canard à la persillade

\*\*\*\*

#### Patience

Tartare de Bœuf à l'échalote confites et jeunes pousses

\*\*\*\*

#### Plat chaud

Médallion de filet mignon de veau de l'adour, écrasé de pomme de terre aux pignons de pin, petits légumes sauce aux morilles

# Chef à Domicile Bernadet

---

\*\*\*\*

## Fromage

Buffet de fromages : Assortiment de 5 à 8 fromages et pains artisanaux

\*\*\*\*

## Dessert

Pièce montée 2 choux/personne : Vanille & praliné

2 mignardises : Tartelette citron yuzu / Guimauve chocolat caramel

\*\*\*\*

## Café