



## Réception au Château de Panloy

### Cocktail de bienvenue

Servi dans le parc du château

- Mini brochettes de melon et jambon cru
- Cuillères de tartare de saumon et citron vert
- Mini burgers de canard et chutney de figues
  - Feuilletés aux herbes du jardin
  - Verrines de gaspacho frais
- Jus de fruits maison, vins blancs et rosés, champagne ou cocktail signature

### Dîner de réception

#### Entrée

- Médaillon de foie gras maison, chutney de mangue et pain brioché  
ou
- Carpaccio de Saint-Jacques, huile de truffe et éclats de noisettes

#### Plat principal

- Filet de bœuf rôti, jus corsé au vin rouge, gratin dauphinois et légumes de saison  
ou
- Pavé de bar, émulsion citronnée et risotto crémeux aux asperges

#### Fromages

- Assortiment de fromages affinés sur lit de verdure

#### Dessert

- Pièce montée traditionnelle ou wedding cake personnalisé
- Buffet de douceurs : macarons, mini tartes, fruits frais, choux à la crème