



## Menu Séville

Prix : 79,00€

### Cocktail apéritif

16 pièces salées assorties dont ateliers culinaires

\*\*\*\*

### Dîner assis

#### Les plats chauds

##### Volaille

Volaille (cuisse et suprême) – jus brun (De Bresse +2€ supp/pers), Carottes fanes glacées aux agrumes, purée de carotte & chips de fanes

Volaille cuisse et suprême (De bresse +3€ supp/pers) – Crème au vin jaune et morilles (+1€ supp/pers), Riz basmati & tombée d'épinards

Magret de canard – jus aux épices douces, Purée de pomme de terre & légumes verts (fèves & petits pois)

Médaillon de volaille farci aux petits légumes – jus corsé, Légumes du soleil & purée de pomme de terre à l'huile d'olive

Dôme de caille au foie gras – jus de volaille, Purée d'artichauts & jardinière petits légumes fanes de saison (+2€ supp/pers)

##### Veau

Paleron de veau – jus de veau, Risotto d'épeautre au parmesan affiné & légumes fanes

Filet mignon de veau – jus de veau, Fleur de courgette farcie & crème de petits pois (+1€ supp/pers)

##### Boeuf

Paleron de boeuf – jus de braisage, Crème de petits pois & jardinière de légumes fanes

##### Agneau

Epaule d'agneau confite à la sarriette – jus d'agneau, Fregola sarda crémeuse & brocoli grillé

Aumônière d'agneau – jus d'agneau, Salade d'herbes fraîches

##### Viande découpée

Cuisseau de veau flambé (multiple de 50 pers) (+1 cuisinier 525, 00€)

## Poisson

Filet de maigre snacké – huile vierge, Polenta crémeuse & maïs poêlé (+1€ supp/pers)

Pavé de saumon rôti – huile vierge, Risotto d'épeautre au citron confit & tian de légumes (+1€ supp/pers)

Rouelle de bar – sauce au vin blanc, Purée de pomme de terre & jardinière de légumes d'été (+1€ supp/pers)

Lieu noir – huile vierge, Purée de pomme de terre, poelée de courgettes et olives taggiasche

## Végétarien

Aumônière de légumes & salade de pousses

Risotto d'épeautre & légumes fanes

Quinoa 3 couleurs & légumes fanes

\*\*\*\*

## Les fromages

Demi Saint Marcellin affiné

Ardoise de fromages affinés de nos régions

Fromage blanc à la crème (à discrétion)

\*\*\*\*

## Les desserts

Gâteau de mariage

Pièce montée de choux ou de macarons

Assiette gourmande (+2€ supp/pers)

Wedding cake 3 étages, 2 factices & 1 vrai (+10€ supp/pers)

\*\*\*\*

## Boissons non alcoolisées incluses

Eaux plates et pétillantes

Café, infusion & carré de guanaja