



Mourachonne

Cocktail de bienvenue

Une mise en bouche élégante pour accueillir vos invités :

Cocktail maison sans alcool (saveurs au choix : fruits rouges, mangue-passion, ou agrumes).

Eau gazeuse aromatisée maison (citron-basilic ou fraise-menthe).

Canapés variés :

Entrée

Duo de foie gras et chutney de figues, accompagné de toasts briochés.

OU

Tartare de saumon frais et avocat, relevé d'une vinaigrette à l'agrumes

Plat principal

Filet de bœuf aux morilles, purée de panais et légumes rôtis.

OU

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, risotto crémeux au parmesan et émulsion citronnée.

Fromages

Plateau de fromages affinés (brie, tomme, bleu), accompagné de pain aux fruits secs et confiture maison.

Dessert

Domaine de la Mourachonne

Pièce montée traditionnelle ou buffet de desserts (macarons, éclairs, tartelettes aux fruits et entremets).

Accompagné d'un café ou d'un thé gourmand.

Boissons incluses

Eau plate et gazeuse à volonté.

Jus de fruits frais (pomme, orange, ou mélange exotique).

Café ou thé en fin de repas.