



Prestige

Cocktail de bienvenue

Cocktail maison sans alcool (au choix : framboise-litchi, ananas-coco ou citron-gingembre).

Eau infusée maison (romarin-agrumes ou concombre-menthe).

Sélection de bouchées apéritives gourmandes.

Ateliers culinaires en direct

Atelier Plancha : mini brochettes de gambas marinées et magret de canard laqué.

Atelier Foie Gras : foie gras poêlé minute, chutney de figues et pain d'épices.

Entrée

Noix de Saint-Jacques snackées, crème de petits pois et chips de chorizo.

OU

Pressé de volaille et foie gras, chutney de mangue et pain brioché toasté.

Plat **** principal

Suprême de volaille fermière farci aux champignons, écrasé de pommes de terre à la truffe et légumes de saison.

OU

Pavé de bar rôti, mousseline de céleri et émulsion de crustacés.

Ateliers culinaires en direct

Atelier Risotto : préparation minute d'un risotto crémeux au parmesan et huile de truffe.

Atelier Viande : découpe et cuisson à la minute d'une pièce de bœuf maturée, sauce au choix.

Fromages

Plateau de fromages affinés (comté, camembert, roquefort), accompagnés de pain aux céréales et chutney maison.

Dessert

Entremets chocolat et praliné ou **buffet sucré** (mignardises variées : éclairs, panna cotta, financiers et tartelettes aux fruits).

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

Atelier culinaire en direct

Atelier Glaces & Sorbets : Préparations minute à l'azote liquide, saveurs au choix.

Atelier Chocolat : Fontaine de chocolat avec fruits frais et guimauves à tremper.

Boissons

Eau plate et gazeuse à volonté.

Jus de fruits frais (pêche, grenade ou agrumes).

Café ou thé en fin de repas.