



Jour J

Prix :50,00€

Cocktail d'accueil

Sélection de charcuterie ibérique, beurre baratte et toasts artisanaux chanteracois

Focaccia de saumon fumé maison et crème à l'aneth

Focaccia de bœuf Angus et sauce tartare

Assortiment de légumes croquants et crème à la ciboulette

Tartare de crevettes à la mangue

Croustillant chèvre et miel

Tapenades d'olives noirs

Houmous aux épices douces

Mini burger effiloché de canard et pommes

Melon et pastèques a picoré selon la saison

Plat principal (au choix) :

Ballotine de volaille à basse température, jus au thym, pommes de terre sarladaises et légumes du moments

Confit de canard en croûte d'herbes, sauce au foie gras, pommes de terre sarladaises et légumes du moments

Magret de canard, sauce à définir, pommes de terre sarladaises et légumes du moments

Brochette de boeuf angus ,sauce à définir ,pommes de terre sarladaises et légumes du moments

Tournedos de saumon, pommes de terre sarladaises et légumes du moments

Brochette de gambas flambées, jus de crustacés pommes de terre sarladaises et légumes du moments

Risotto Arborio aux légumes de saison, œuf au plat et salade de roquette

Fromages Ateliers de fromages affinés, confiture de cerise noir ,salade verte et vinaigrette balsamique

Prestation food truck - région bordelaise et dordogne Minimum 30 personnes