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 chêvre et miel
Tapenades d'olives noirs
Houmous aux épices douces
Mini burguer 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