Menu Amour & Gourmandise

Prix :180,00€

Cocktail

Pièces au choix (8, 10, 12 ou 15 pièces)

Variété végétarienne, viande ou poisson

Exemples : foie gras, mini burgers, saumon gravelax et crème de wasabi, légumes confits, brochettes aux deux melons, mini bouchées raffinées

****

Animations possibles

Découpe de jambon

Foie gras poêlé devant les invités

Découpe de saumon

Ouverture d'huîtres

Plancha terre et mer (Saint-Jacques, magret, wok de légumes, etc.)

****

Entrées

Melon glacé au Monbazillac

Château du Fraysse

Millefeuille de canard

Foie gras poêlé aux figues

Gambas rôties & nems de légumes

Saint-Jacques, magret & crème de Rocamadour

****

Plats

Veau crispy au foie gras & risotto crémeux

Magret farci aux cèpes & écrasé de pommes de terre aux Truffes

Agneau confit aux herbes

Lotte lardée, riz venere & agrumes

Tatin de légumes & tofu grillé (végétarien)

****

Fromages

Plateau de fromages affinés

Cabécou tiède au miel du Périgord

****

Desserts

Pièce montée

Wedding cake

Desserts individuels à partager

Mini desserts au choix

****

Brunch & Buffets

Buffet de la veille

Buffet froid du lendemain

Buffet chaud du lendemain

Brunch convivial avec salé, sucré, boissons et charcuteries

Plateau repas prestataire

Menu enfant façon lunch box