



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

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