



Exemple 2 - (menu entièrement personnalisable) Menu à voir avec votre traiteur

Entrée

Crème d'asperges, petits croûtons et chantilly au citron

Plat

Ravioles de légumes de saison, crème de panais et champignons

Fromage

Plateau de fromages affinés (par table)

Dessert

Petits gâteaux sur la table (2 par personne)

Pièce montée Grand-Marnier et caramel (2 choux par personnes)

Café (Mise à disposition de machine Nespresso pour les invités à la fin du repas et pour la soirée)

Digestif à discrétion

Proposition de vin (exemple - nombreux choix possibles)

Vin blanc Cassis - Domaine Paternel Blanc de Blanc 2018

Vin rouge Saint-Julien - Pavillon du Glana 2016

Champagne Arnaud Billard Cuvée prestige Don Bacchus 2013