



## Exemple 3 - (menu entièrement personnalisable) Menu à voir avec votre traiteur

### Entrée

Foie gras et brioche maison, chutney pomme oignon

\*\*\*\*

### Plat

Médallions de lotte, déclinaison de patate douce, noix de cajou, sauce coco

\*\*\*\*

### Dessert

Petits gâteaux sur la table (2 par personne)

Pièce montée de profiteroles

\*\*\*\*

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 Côtes de Provence - Château Font du Broc Bio 2019

Vin rouge Châteauneuf du Pape - Château Mont-Redon 2016

Champagne Arnaud Billard Cuvée prestige Don Bacchus 2013