



Manu Trians

Prix :80,00€

Cocktail & Amuse-bouches

Pour commencer la journée, un cocktail de bienvenue avec :

Coupe de champagne ou pétillant rosé

Cocktail signature "Trians" : infusion de fleurs de sureau, jus de pomme frais et touche de gin ou sans alcool

Amuse-bouches maison : mini tartelettes aux légumes du jardin, gougères au fromage, mini brochettes de tomate-mozzarella, roulés de saumon fumé aux herbes

Option bar à mini-cocktails et jus frais selon vos envies

Entrée

Terrine de légumes et fromage frais, herbes aromatiques du jardin, vinaigrette légère au miel
OU

Salade de chèvre chaud et noix, jeunes pousses, vinaigre balsamique et huile de noisette

Plat principal

Suprême de poulet fermier rôti, jus aux herbes de Provence, légumes de saison rôtis au four

OU

Filet de truite du domaine, beurre citronné, écrasé de pommes de terre aux herbes

Fromages

Plateau de fromages affinés, pain aux noix et confitures maison

Dessert

Pièce montée champêtre ou wedding cake

Assiette gourmande : entremet fruité, mousse au chocolat et petites douceurs de saison

Boissons

Sélection de vins régionaux

Café, thé et infusion

Options supplémentaires

Brunch du lendemain sur la terrasse ou dans le parc

Bar à desserts ou bar à cocktails personnalisé

Menu végétarien ou vegan sur demande

