



Menu Prestige

PIÈCES COCKTAIL

- Mille feuilles de chèvre et figues
- Macaron de foie gras aux fruits rouges
- Tomate cerise enrobée aux graines de sésame
- Sucette de fromage à la pistache
- Tortilla au butternut et huile de persil

Fraîcheurs

- Crevettes en dentelles
- Wrap de saumon
- Gaspacho de saison

Cuillères

- Cuillère de betterave au jus d'oranges
- Cuillère saint jacques, poireau fondu et crumble de chorizo

Pipettes

- Tosa-mi de thon rouge, sésame et sauce soja

Verrines

- Tartare de thon, chantilly et framboise
- Verrine de tartare de légumes et chèvre frais
- Tartare de saumon à la mangue
- Verrine avocat surimi
- Mousseline de courgette, éclats de noisettes
- Verrine poire caramélisée, chantilly et noix

Navettes

Navettes garnies au thon, rillettes

Navettes garnies au saumon fumé

Pieces chaudes

Mini burgers sur pique

Mini quiches (de viande ou de la mer et fromage)

Mini croques

AnImATION CuLiNaIRE

Animation foie gras poêlé, chutney de figues

Animation tartines gourmandes

Animation découpe de makis, sushis et sashimi

Animation animation wok de gambas et légumes croquants

ENTRÉE

Brochette de st jacques, purée de petit pois à la menthe

Saumon gravlax

Mi-cuit de foie gras, chutney de figues et brioche maison

Thon mi-cuit, fenouil facon mojito

PLAt

Magret de canard sauce fruits rouges, écrasé de vitelotte

Médaillon de veau sauce aux cépes, gratin de pomme de terre

Filet de bar sauce curry mangue, purée au citron caviar

Souris d'agneau confite, méli-mélo de légumes rôtis au romarin

FROMAGE

Assiette de trois fromages pointe de brie, comté et chèvre sainte maure, mesclun de salade et noix

DEsSERT

Buffets de mignardises sucrées ou entremets en escalade et pièce montée en choux ou macarons

Vins blanc et rouge, Evian et Badoit ou Perrier

Tous les softs jusqu'au départ du maitre d'hôtel

Thé et café (servis à discrétion)