



Proposition de menu – Formule tout compris

Prix : 78,00€

Prix du cocktail

Cocktail 10 pièces

Assortiment de toasts

1 Toast au saumon fumé

1 Toast au jambon du pays

Préparation en mini brochettes

1 Pomme confite

Crottin de Chavignol

1 Tomate cerise

Boule de mozzarella au pesto

Préparation en cuillère

1 Crème d'asperge verte et magret fume

1 Saumon fumé à l'huile de pépin de raisin sur une crème citronnée

Assortiment de feuilletés

Mini feuilleté

Mini burger

Préparation en verrine

1 Tartare de tomate et chèvre frais

1 Guacamole et crevette et ses micros végétaux

Prix de la boisson pour cocktail

Saveurs d'Autrefois Traiteur

Boisson cocktail soupe champenoise ou le cocktail de votre choix et soft compris

Prix du repas seul

Entrée froide

Assiette Gersoise, rillettes de canard et confiture d'oignon, foie gras mi-cuit aux cinq épices, magret de canard confits

OU

Millefeuille de foie gras et sa poire pochées

OU

Salade périgourdine, mesclun, copeaux de foie gras au sauternes, gésiers de volaille confit, magret de canard confit

OU

Salade océane, cœur de laitue, crevette, saumon fumé, œuf poché, endive carmine, sauce américaine

OU

Aumônière de saumon fumé, asperge fraîche et crème de chèvre aux fines herbes

OU

Ying et Yang de saumon en papillote au parfum d'évasion

Plats

Souris d'agneau braisé au romarin, gratin dauphinois et fagots de carottes

OU

Cuisse de canard confite, gratin de pommes fondantes et courgettes et son petit fagot d'haricots verts

OU

Pave de rumsteck façon Dionysos presse de purée aux cèpes et brunoise de légumes sur fond d'artichaut

OU

Bouchon de volaille sur sa fricassée de légumes de saison aux herbes de nos jardins

OU

Dos de cabillaud en croûte de parmesan, risotto aux champignons et flan de courgette à l'ail des ours

Fromage

Duo de fromages aux choix brie, emmental, chèvre, bleu, jeunes pousses d'épinard et pignon

Saveurs d'Autrefois Traiteur

Dessert

Pièce montée 2 choux

OU

Macaron 3 par personne

OU

Buffet de desserts

Prix de la boisson repas

Boisson pour repas

Coca-Cola, eau plate, eau gazeuse, jus d'orange

Vin blanc ou rose et Vin rouge a volonté.

Rose Grande réserve Masterel

Blanc Marius Maison Chapoutier

Rouge Château La Gravette Bordeaux