Menu Rubis / Nourriture Traditionnelle Française (à l'assiette)

Cocktail d'accueil

Canapés, verrines et pièces cocktail variées (8 pièces par personne)et boissons softs

Opéra foie gras et framboise acidulée

Saumon mi-cuit aux sésames et pipette de sauce soja sucrée

Wrap de volaille et tomate confite

Club suédois et crème de poulet au paprika

Pic de crevette épicée et ananas rôti

Navette à la mousse de thon

Minis blinis caviar de poivron et mini Saint-Jacques

Verrine trois légumes et chips vitelotte

****

Les entrées (au choix)

Croustillant de saumon au piment d'Espelette, feuille de chêne

Aumônière de chèvre et fromage frais aux fruits secs, feuille de chêne

Tarte fine au Saint Marcelin

Cheesecake de saumon et fromage frais sur son biscuit revisité

Pirogue à la crème d'avocat, crevettes épicées et agrumes

Duo de saumon et avocat

Médaillon de foie gras de canard maison et chutney de figue

****

Salon River

Les plats (au choix)

Les poissons

Pavé de saumon snacké aux sésames sauce Thaï

Dorade sauce beurre blanc

****

Les viandes

Suprême de poulet en éventail, sauce curry coco

Quasi de veau sauce au poivre

Gigot d'agneau sauce paprika

Magret de canard cuit rosé, sauce au miel

Pavé de rumsteck cuit rosé, sauce truffée

Souris d'agneau sauce au thym

Filet de bœuf sauce foie gras

****

Les garnitures (au choix)

Effeuillé dauphinois

Gratin de patate douce

Riz façon risotto

Tagliatelles de légumes (carotte, courgette et navet long)

Ecrasé de pomme de terre à la truffe

Légumes croquants façon wok (carotte, pois gourmand, courgette et poivrons rouges)

Flan de brocoli carotte

Tian de légumes : aubergine, courgette, oignon et tomate

****

Les desserts (au choix)

Fruits de saison coupés

Dessert glacé (si stockage négatif sur place)

Salon River

Cheesecake et coulis dulce de lecce

Trio de mignardises (mini macaron, éclair spéculos et choux chocolat)

Assiette gourmande : verrine tiramisu, éclair spéculos, choux au chocolat, tartelette aux fruits, macaron