



Diner servi

Diner servi

Le Cocktail Apéritif (10 pièces par personne)

Chèvre tomate cerise basilic sur blini à la tomate, coppa fromage frais pesto sur blini à la tomate Jambon emmental fromage frais à la ciboulette sur pain de mie, jambon cru fromage frais à l'ail et graines de pavot sur toasts. Les verrines : tartares de tomate fromage frais et pistou, saint-morêt crevettes. Le petit chèvre sur concassé de tomates, les gougères. Le panier de crudettes avec sa sauce anchoïade et tapenade. Les canapés fromage de chèvre tomate cerise amande, tzatziki chiffonnade de saumon fumé, involtini courgette basilic. Les mini ballotin fromage saumon aneth. Les mini tortillas chèvre, poulet, jambon serrano et saumon fumé. Assortiment de mini quiches : méditerranéenne, oignons chèvre, escargot, saint-jacques aromatisée et aux poireaux, fourme d'ambert AOP.

Macaron au foie gras à l'armagnac, macaron salé truffe blanche noisette

Entrée

Demie- lune de foie gras aux figues et chutney de mangues

Ou

Tarte fine accompagnée de son escalope de saumon

Plat Chaud (choisissez une viande ou un poisson avec sa sauce, un accompagnement principal et

Côté viande : Magret de canard / Filet de bœuf / Pièce de veau saisi / suprême de pintade

Les sauces : miel et thym, forestière, aux morilles

Côté poisson : Filet de St Pierre / Filet de Loup

Les sauces : vierge / ciboulette

Accompagnement :

Écrasé de pomme de terre du terroir à l'huile d'olive / mille-feuille de pomme de terre du terroir à la crème

et

Tian de légumes de saison

Fromages

Trio de fromages et son mesclun acidulé

Desserts

Pièce montée et sa nougatine (2 choux par personne) ou Entremets

Brochettes de fruits

Assortiment de macarons

Compris dans le menu :

Vaisselle, couverts, verrerie, serviettes en tissu blanc, bouteilles d'Evian et Badoit en verre sur table, café et pain.

Aucune boisson alcoolisée n'est comprise. Vous devez apporter vos propres vins et champagne, et aucun