



Proposition Réception II (incluant cocktail + dîner + boissons)

Prix :139,00€

2017 Réception 2 - Menu incluant le cocktail + le dîner + les boissons

Le cocktail

A partir de 18h30, boissons d'accompagnement servies à discrétion pendant 1h30.

Whisky, porto, martini, ricard, sodas et jus de fruits.

Accompagné de 6 pièces en assortiment : 2 canapés, 2 diminutifs chauds, 1verrine, 1 cuillère gourmande

Le menu

Crumble de chèvre et sa glace moutarde

Mi-cuit de foie gras de canard et sa compote de prunes

Rosace de Saint-Jacques marinée (suppl. 3€)

Tarte fine de rouget à la provençale (suppl. 3€)

Mi-cuit de saumon crème à l'aneth

*

Filet de bœuf en fine croûte sauce mère

Grenadin de veau aux langoustines

Bar au fenouil caramélisé

Duo de caille rôtie et farcie (suppl. 3,50€)

Médaille de lotte au chorizo

Suprême de volaille sauce aux morilles

Pavé de canard façon apicius

Servis avec 2 légumes au choix : petit gratin dauphinois, polenta au romarin, brochette de légumes, courgette farcie, tian de légume, gratin d'aubergine...

*

Assiette gourmande ou cascade d'entremets

Pièce montée classique sur devis

Ou

Pièce montée macarons sur devis

Les boissons (À discrétion jusqu'au dessert)

Vins : blanc de Touraine et bordeaux Château Gantonnet, eaux plate et gazeuse, café