



Réception I

Prix :129,00€

2017 Réception 1 : 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 diminitifs chauds, 1 verrine, 1 brochette.

Le menu

Saumon mariné, crème à l'aneth

Mousse de lieu a la crème de crustacés

Carpaccio de canard aux baies

Flan de chèvre et ricotta et croustilles de jambon

Tartare de daurade et caviar de hareng (supl. 3€)

Pavé de lieu jaune en croûte d'herbes

Suprême de pintade aux raisins sauce au foie gras (supl. 2,50€)

Parmentière de canard sauce aux épices douces et senteurs exotiques

L'encornet et sa farce aux champignons

Ballottin de volaille sauce forestière

Petites brochettes d'enroulés de sole farcie

Croustillant d'agneau confit

Servis avec 2 légumes au choix : petit gratin dauphinois, polenta, brochette de légumes, courgette farcie tian de légumes

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.