



## Menu gastronomique

Prix :119,00€

**Cocktail apéritif 6 pièces, open bar alcool et softs**

Wraps

Pipettes

Corner foie gras

Empanadas

Classiques chauds

1 animation culinaire au choix par tranche de 120 personnes (parmi notre sélection)

\*\*\*

**Dîner assis 3 plats, vin rouge et blanc, eau plate et gazeuse**

**Entrées :**

Tartare de Saint-Jacques,

Foie gras

Nougat de chèvre

Saint-Jacques fumées

Chiffonnade de saumon fumé

Œuf poché aux asperges

\*\*\*

**Plats :**

Pétoncles rôtis, crème de langoustine, sur leur risotto aux champignons

Filet de cabillaud, crème de laitue écrasé de pomme de terre

Filet de canette à l'orange et à la sauge et sa purée de patates douces

Filet de bœuf sauce forestière, gratin dauphinois, tomates grappes rôties

# Les Pyramides

---

Volaille jaune fermière et son magret fumé, au jus de volaille truffé et sa purée aux olives

Gigot 7 heures, jus miel et citron, et sa polenta crémeuse au mascarpone et parmesan

\*\*\*

## Desserts :

Royal chocolat intense crème arabica

Palet caramel dulce de leche, crème 100% arabica

Réglette chocolat/citron, framboises fraîches et coulis de fruits rouges

New-york, cheese cake au zestes de citron

Élégance aux 3 chocolats, crème anglaise

Entremets saveur aux figues, crème anglaise

Pavlova mascarpone aux fruits rouges, coulis fraise/basilic

Finger passion mangue, au coulis exotique

\*\*\*

Open bar alcool et softs durant la soirée dansante

\*\*\*

Les menus peuvent être ajustés au gré de vos envies.