Menu Gourmand

Cocktail d'accueil

14 pièces par personne + 2 ateliers culinaires
Nem de crevettes marinées, mini croque-poulet, brochette de canard séché, plancha de gambas marinées en direct

****

Entrée

Poêlée de Saint-Jacques flambées au Coteaux du Layon, wok de légumes

OU

Filet de bar, beurre blanc, tagliatelles de légumes de saison

****

Plat principal

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus au romarin, mini légumes

OU

Filet mignon de veau, jus au thym, pomme paillasson

****

Buffet de fromages debout

Présentation en pyramide, fromages classiques & affinés, confitures & mesclun

****

Dessert en scène

Pièce montée de choux ou Wedding Cake décoré de fleurs fraîches

Cascade de Crémant