



## L'apéritif dînatoire

Prix :117,00€

(15 pièces par personne et plat chaud servi à table)

### En boissons

Vin blanc, rosé et rouge du Château de Cancerilles,

Kir à la Violette et à la Pêche, Sangria et Jus de fruits, eaux plate et gazeuse

### Farandole de toasts

Croûtons à la poichichade, canapés au saussùn, croustades Provençales, toasts aux oignons roses,

Gaspacho tomate, basilic et sa mousse épicée en verrines

Ensemble de crudités colorées et son duo de sauces Anchoïade et Tapenade

Délice de saumon mariné,

Millefeuille d'aubergine et poivron sauce au basilic

Caillette Provençale servie tiède

Assortiment de beignets de légumes

\*\*\*\*

### Servi à table

#### Avec le Rosé et Rouge « Tradition »

Granité de citron vert, arrosé de limoncello

\*\*\*\*

### Plat

Aiguillette de canard sauce du Chef et sa pomme aux amandes, assortiment de légumes de saison

OU

Délice des deux agneaux, confits en tourte d'endives et croustillant au romarin, jus de thym

OU

Cochon de lait à la braise, ratatouille confite et gratin dauphinois façon mamie

\*\*\*\*

# Château de Cancerilles

---

## Fromage

Rencontre amoureuse de la salade et de son fromage

\*\*\*\*

## Dessert

Cœur des mariés en chou à la crème pâtissière, décors nougatine

Paniers de fruits frais

\*\*\*\*

Café