



# **Cocktail dînatoire suivi d'un dîner assis**

Prix :98,00€

**Cocktail dînatoire - 20 pièces par personne**

## **Les tendances**

Casserole escoffier, fine basquaise, quinoa trois couleurs

Pomme ratte rôtie, fromage frais aux herbes, tomate confite

Sushi au saumon, pâte de citron

Soupière végétale, crème de carotte, cacahuète, petits végétaux à l'huile de sésame grillé

Sushi de radis blanc, pomme verte, menthe et crevette

Abricot confit moelleux, foie gras pistache

Le carré de pain d'épices, châtaigne confite et foie gras

Petit sandwich rillettes de sardines

La tomate cerise façon pomme d'amour

Assortiment de petits pains suédois

Sandwichs crudités

Créations du moment d'eric thore

\*\*\*\*

## **Côté mer**

3 huîtres par personne du bassin d'Arcachon

**ET**

Pain de seigle et beurre d'algue

\*\*\*\*

**Animations : 3 au choix**

## **Animation foie gras**

Assortie de pains différents

1 confiture de figue

1 chutney d'oignons

Sel au vin rouge, poivre du moulin

## **Animation du saumon fumé**

Alliances et saveurs à découvrir

Blinis tièdes, pain de campagne

Crème fraîche, confiture olive citron

## **Animation baguette d'1m**

Jambon blanc, beurre

Poulet, tomate confite, mozzarella

Rillettes de thon aux herbes

## **Animation légumes cuits et crus**

Assortiment de petits jus à boire

## **Animation jambon Serrano**

### **Animation wok**

Légumes, gambas et Saint-Jacques

## **Animation plancha en fonction du temps**

Poisson du moment, fine basquaise

**OU**

Escalopine de foie gras et compotée de pomme à la cannelle

**OU**

Mini hamburger de boeuf

\*\*\*\*

### **Le chaud**

Palet de noix de Saint-Jacques croustillant

**OU**

Craquant de langoustine, basilic

**OU**

Mini hot dog de volaille

**OU**

Aileron de volaille aigre douce et sésame doré

**OU**

Croque-monsieur de saumon et choux vert

**OU**

Pain perdu à la fourme d'ambert et poire rôtie

\*\*\*\*

**Le dîner**

**La mise en bouche**

\*\*\*\*

**Le plat**

Grenadin de veau aux morilles, tomate surprise, finger de tarte fine à l'oignon, galette de pomme de terre

**OU**

Déclinaison autour du canard, la cuisse confite avec champignons de saison en parmentier, le magret rôti cuit rosé aux fines épices, sauce aigre douce, l'escalope de foie gras poêlée, réduction de fruits rouges acidulés

**OU**

Filet de bœuf du limousin poêlé, émincé, truffe d'été, fine tarte feuilleté aux champignons, pommes grenailles à l'ail doux, légumes du potager (suppl. 5€ )

**OU**

Duo de bœuf de Bazas, l'un croustillant, l'autre le filet (Basse côte confite au vin de bordeaux, champignons), légumes de saison, pomme ana, jus de cuisson

**OU**

Poisson du marché, risotto crémeux aux champignons, crème de homard

\*\*\*\*

**Fromage**

Plateau de fromages affinés de France (suppl. 5 € /pers)

\*\*\*\*

**Dessert**

**La pièce des mariés**

Fraisier ou framboisier ou gâteau au chocolat ou pièce montée en macarons

**OU**

Pièce montée en choux (suppl. 3 € /pers)

**Servi sur le buffet avec le café pour la fin de soirée**

**Assortiment de verrines**

Panna cotta, framboise pépin

Crème de spéculoos

Crème au chocolat et crème vanille

Assortiment de petits fours classiques

Assortiment de macarons

Salade de fruits frais

Animation plancha glacée (suppl. 5 € )

Animation panini (suppl. 5 € )

Animation crêpes (suppl. 5 € )

\*\*\*\*

Eaux plates et gazeuses des Abatilles