



Repas assis

Prix :45,00€

Entrée

Terrine de foie de volaille à l'artichaut et roquette

OU

Timbaline de chèvre aux tomates confites

OU

Délicatesse de crabe à l'avocat

Plat chaud

Tajine de volaille de nos chefs aux fruits du mendiant et méli mélo de légumes cuisson à l'orientale

OU

Suprême de volaille de bresse aux morilles, gratin de pommes de terre et bâtonnière de légumes

Assiette de fromages de nos régions

Chèvre du Pilat, abondance et Fourme d'Ambert sur jeunes pousses vertes

Assiette gourmande des mariés

Composition à définir avec notre pâtissier, pour une assiette de 3 à 4 desserts différents

OU

Buffet de desserts à composer avec délices pâtisseries décorés et/ou pièce montée

En option - Farandole de mignardises (buffet de soirée)

Tartelette citron meringuée

Tartelette fraises menthe

Joconde chocolat blanc framboise ou abricot

Petit gâteau du soleil ananas

Financier framboise ou cerise

Craquant de citron

Tartelette praline...

Pain tradition en miches et caissettes