



Le Vin d'honneur et ses amuses bouches

Le Vin d'honneur

Boissons

Cocktail Les Laurières (ou Soupe Tourangelle, supplément 2) et cocktail de jus de fruits, sur la base de 3 verres par personne

En cas de mauvais temps, un barnum est prévu dans chacun des 2 parcs.

Amuses bouches

Formule 12 pièces par personne, canapés froids, verrines et feuilletés chauds

Canapés sur pain variés :

Pain de mie sauce cocktail concombre et écrevisses marinés à l'aneth

Mousse de terrine de campagne au Montlouis parfumé aux quatres épices et ses condiments.

Beurre de saumon fumé, citronné à l'aneth sur pain nordique.

Rillettes de Tours au cumin, radis sur toast

Verrines :

Crème de choux fleur et asperges blanches au chorizo torréfié

Tartare de concombre au vinaigre balsamique et fromage frais

Chantilly de melon sur lit de purée de melon et dés de jambon de pays

Pièces chaudes variées :

Mini croque Monsieur aux multiples saveurs (saumon, chorizo, jambon de pays...)

Mini Pizza aux multiples saveurs (pleurottes , jambon blanc, St Maure de Touraine..)

Allumettes à l'Emmental, graine de pavots et sésame doré

Pruneau et abricot au lard

Aumonières de poulet aux courgettes, poivrons et curry

Samossa, Accras

Quiche aux diverses saveurs : légumes, écrevisses, rillons .)

Les Petits Plus

Animation Culinaire en option, ces ateliers sont réalisés devant les convives

Atelier Plancha :

3 pièces par personne

Noix de Saint Jacques fraîche, Crevettes roses marinées au citron vert et basilic et boudin blanc artisanal : 5 par personne

Atelier d'huitres :

Atelier d'huitres n°3 ouverte devant les convives (citron, vinaigre à l'échalotte, beurre demi-sel et toast de pain de seigle), 15 la douzaine (minimum 10 douzaine)

Atelier crêpe pour les enfants :

3 crêpes par enfant, pour un minimum de 20 enfants, crêpes au sucre ou avec de la pâte à tartiner : 4 par enfant

Matériel :

Service compris, nappage en tissu, verrerie, Buffet, Glaçons, chaises de salons, mange debout nappés : Inclus