



**Menu à 70 € avec "vin
d'honneur entrée apéritive
et repas 1 plat"**

Prix : 70,00€

Vin d'honneur « entrée apéritive » : 27 € / personne

(Sans boissons)

Assortiment de 3 toasts par personnes (15 sortes) :

(Exemple : Saumon fumé fromage frais ciboulette, jambon cru fumé chèvre fromage au miel, crevettes chutney de mangue pain de mie tomaté,

Fromage frais abricot sec biscuit aux noix, foie gras chutney de figue pain d'épices, mini wrap, etc.)

Assortiment de 3 bouchées chaudes par personnes :

(Exemple : mini bouchée st jacques, mini bouchée gruyère conté, mini croustades, gougères, mini croques,

mini bouchée escargot, cigare poulet curry rouge, mini bouchée courgette saumon, mini muffins salés, mini pain cœur coulant brie, etc.)

2 animations plancha réalisé en salle :

(Brochettes de dinde au curry et ananas / brochettes de canard au miel)

2 coupelles (verrines) par personnes en assortiment :

(Exemple : Saumon pommes citron fromage / poulet miel carotte citron / fromage curry carotte betterave, tarte de poisson sur mousse de légumes)

1 brochette froide en assortiment :

(Exemple : (Jambon serrano mozzarella tomate jaune / crevette ananas fromage / mozzarella pistache tomate olive / pomme granny, comté figue)

1 Petit rillons de Touraine

1 macaron salé en assortiment :

(Exemples : foie gras, saumon aneth, truffes)

Repas : 43 € / personne

(Servi à table)

2 mises en bouche au choix :

Saumon mariné à l'aneth ou gésiers à la vinaigrette de framboise

Ou

Tomates confites et chèvre ou mousse de roquefort au magret fumé

Magret de canard sauce périgourdine ou crème de morilles

Ou

Suprême de poularde à la crème de Chorizo

Ou

Rôti de veau braisé à l'ancienne et son jus

Ou

Filet de bœuf rôti crème de morilles ou sauce périgourdine (+2€)

Ou

Médailon de veau à la crème de morilles ou sauce au foie gras (+2€)

Trois légumes au choix en accompagnement des viandes :

Gratin dauphinois, gratin de 5 légumes, tomate provençale, champignons à l'ail et au persil,

Petits pois à la française, carottes vichy, fagot de haricots verts, poêlées de légumes,

Pleurotes à l'ail et au persil, purée de patates douce, flan de courgettes

Ou

Filet de rouget au coulis de langoustine

Sur un lit de riz et d'étuvée de fenouil

Ou

Filet de sandre sauce au Vouvray

Sur un lit de riz et de petits légumes

Ou

Filet de rascasse au lait de coco et au curry

Sur un lit de riz sauvage aux petits légumes vapeur

Assiette de salade verte

Trois fromages au choix :

(St Maure de Touraine, brie, St Nectaire, comté, fourme d'Ambert, bleu de Bresse, camembert)

Gâteaux pâtisiers (framboisier, poirier, croustillant aux 3 chocolats, etc.) (2 choix + 1 €)

Ou Pièce montée à étage (3 choux, nougatine) (+2.50 €)

Ou Pièce montée 2 choux et pyramide de macarons (2 par personne) (+ 3 €)

Ou Pyramide de 4 macarons ou buffet de 4 desserts (+3 €)

(Avec présentation en salle et inscription)

Café et amande cacaotée (sous forme de buffet)

Service, pain, vaisselle, compris

Options :

Nappes non tissées blanches et serviettes non tissées de couleur : 3.50 €/personne

Plancha : foie gras mariné au Sauternes ou St Jacques à l'ail : 5 € / personne

Découpe de saumon fumé au bois de hêtre accompagné de blinis et d'une crème ciboulette : 6 € / personne

Découpe de Jambon Serrano : 42 € le kg (Jambon facturé entier, pièce de 6kg environ)

Bar à huitres avec citron, vinaigre échalotes, beurre, pain de seigle : tarif selon cours du jour de la prestation
(environ 7 € / 3 huitres Bretagne N°3)

Forfait boissons pour vin d'honneur : 10 € (3 verres de soupe de pétillant ou de Framboisine ou de pétillant

méthode traditionnelle ou de Punch planteur ou de Vouvray pétillant (+2 €), coca-cola, jus de fruits, eau de source)

Forfait boissons pour repas servi à table : 10 € (Sauvignon de Touraine ou Muscadet sur lie, Chinon ou Merlot, pétillant méthode traditionnelle ou Vouvray brut (+1 €), eau de source)

Tarif valable 1 mois après impression et pour un minimum de 50 personnes adultes