



Passionnement

Le cocktail 18 pièces

1 atelier culinaire salé au choix (3 pièces par personne)

Le repas servi à table

Plat chaud (1 plat au choix)

Effiloché de boeuf, fondue de foie gras, jus corsé

OU

Fondant de canard en habit vert, farce au foie gras, sauce Saint-Emilion

OU

Jarret de veau confit aux petits légumes

OU

Charlotte d'agneau et son jus corsé

OU

Magrets de caille à la crème de foie gras

OU

Magret de canard aux poires et au miel d'acacia

OU

Suprême de poularde aux cèpes

OU

Fondant de veau et piccata de ris de veau sauce truffe

OU

Filet de rouget grondin, soufflé de homard, sauce champagne

OU

Dos de cabillaud et crème aux coquillages

Légumes (2 légumes au choix)

Gratin dauphinois

Mousseline aux olives

Fricassée de champignons sauvages

Soufflé de courgettes

Bayaldi de légumes du soleil

Risotto grains de pâtes aux petits légumes

Tulipe de pommes de terre

Gaufre de pommes de terre et légumes croquants

Radis daïkon braisé et mousseline de patates douces

Tatin de champignons

Jalapeños farci au cheddar et poitrine fumée

Champignons aux épinards et graines de courges

Tian sur rondelles d'aubergines

Le plateau de fromages

Salade et trio de fromages affinés par notre maître fromager

Les desserts

Pièce montée (1 au choix)

Croque en bouche

Caroline

Macaron

Wedding cake

ET

Buffet des 7 desserts

Le Château de Gency

OU

Buffet des 5 desserts + 1 atelier éclairs géants (5 parfums)

Café / thé / open bar softs - Jusqu'à 4h du matin

Eaux

Evian, Badoit - bouteilles en verres

Softs

Pour le cocktail et l'open bar (jus d'orange, jus de pomme, coca-cola - dont light - à volonté).