



Formule Harmonie

Prix :54,00€

Pièces cocktail : service au plateau. Exemple de pièces:

Noix de St Jacques et chorizo en texture

Sucette foie gras pomme d'amour

Crevette, ananas, chèvre

Brioche mousseline Cabillaud ou Merlu

Sashimi de thon

Croc' Tartufata

Rouleaux de printemps Végan

Verrine Gaspacho

Dôme tomates poivrons, sablé parmesan

Briochin volaille Comté piquillos

Menu Élegance

Entrée

Foie gras de canard fait maison mi- cuit + 2€ / pers

OU

Saumon Gravlax à l'aneth (fait maison)

OU

Tataki de Thon ou Boeuf mariné sauce soja et graines de sésame

OU

Ceviché de Bar ou Daurade, lait de coco infusé au citron vert, fruits de la passion

OU

Tatin de légumes sur son caviar d'aubergines, tuile de parmesan, vinaigrette truffée

OU

Timbale de St Jacques piment d'Espelette et fondue de poireaux

Plat

Duo d'Aquitaine magret & canette

OU

Cuisseau de veau : présenté à dos d'hommes puis tranché devant vos convives *

OU

Cuisseau de porcelet laqué aux épices Cajun

OU

Epaule d'agneau cuite 12h snackée et caramélisée aux épices douces

OU

Filet de boeuf Wellington farci au foie gras (+4€/pers) **

OU

Suprême de volaille, farce fine forestière, jus réduit

OU

Médaille de Lotte roulé à la ventrèche, sauce mousseline

Fromage

Fromages à l'assiette ou à l'ardoise (Supp.)

Desserts

Pièce montée, Wedding cake, Naked cake, M=Pièce montée macarons, buffet de mignardises, etc.

Bar de nuit, animations en option