



Date:

DEVIS à :

Nombre de convives :

Lieu :

Plateaux repas HAUT DE GAMME

Mise en bouche

« Mirliton de foie gras » aux baies de goji sur cocktail florida aux segments d'agrumes
Croutons de pain bretzel

Ou

« Dos de bar vapeur » au tartare de st Jacques et mille-feuille de saumon grawlax
à l'aneth et fromage frais, mousseline citron vert

PLAT AU CHOIX

PLAT FROID

Compilation de nos jardins de la Vêge, émulsion basilic,
Carpaccio de bœuf, jambon à l'os, poulet safran, pâté de lapin

Ou

PLAT CHAUD VOLAILLE

Petit tournedos de caille Lucullus et magret de canard confit, jus au cidre
Petit gratin dauphinois et tomate marjolaine

ou

PLAT CHAUD VIANDE

Paillard de veau aux cèpes,
Blinis de pommes de terre, pois craquants, tomate arlésienne

ou

PLAT CHAUD POISSON

Grosses Saint Jacques snackées sur risotto moelleux
Et petite bohémienne, coulis safran

DESSERT

Macaron géant « tutti Frutti » mousseline bergamote

ou

« L'assiette des délices » compilation gourmande

ou

Tarte Fine à la Cassonade et aux Fruits de Saison

2 Petits pains - condiments

PRESENTATION : en boîte carton sur plateau avec set et vaisselle jetable.

TARIF HT tout compris : 23.50 € (TTC : 25.85 €)

Variante boissons : eaux plate et pétillante 2.00€ HT

SUGGESTION A CE PLATEAU : VIN D'APPELLATION

En fonction du choix du plateau sur demande

VARIANTE FROMAGE : Duo de fromages régionaux : 2.50 TTC

LIVRAISON : EPINAL: 10.50 €

AU-DELA NOUS CONSULTER