

TARIF TTC PAR CONVIVE : 31.00 €

LES ENTRÉES

Terrine de Foie gras de Canard aux Baies de Goji
Rémoulade de Pommes Fruits et Céleri Roulée en Wraps
Chips de Jambon Serrano
(Servi sur assiette pour permettre un début de repas commun)

Assiette Romaine aux Segments de Melon, Figue, Mozzarella,
Tomate Confite et Jambon de Parme aux éclats de Parmesan

Tapas de Petites Crudités de Saison

Mille-Feuille de Saumon Grawlass à l'aneth
et fromage frais en tartare de tomate confite

Portfeuille de Bar Vapeur en Tartare de St-Jacques, mousseline Citron Yuzu

Hûîtres en Gelée d'Eau de Mer et Œufs Précieux


ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

Goujonnettes de Volaille Tandori, Jambon demi sel à l'os,
Roulé de Pintade en Jalousie, Carpaccio de Bœuf au Paprika,
Magret de Canard effeuillé aux agrumes et ananas,
Rouelles de Filet Mignon en gelée d'Estragon


LE CHARCUTIER « TERROIR »

Assortiment de Charcuteries fines, Terrines, pâté en Croute,
Pâté de Lapin à la Graine de Moutarde
Sauces et condiments


DESSERT
LE JARDIN DES DELICES

Assortiment Gourmand composé de Gâteaux Nougat, passion, craquotant chocolat,
Œufs à la Neige, Profiteroles, Pique de Fruits Frais
Pot de crème en trilogie, Verrines assorties


PETITS PAINS

EN VARIANTE A 2.00€ TTC/PERS
PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS & APPELLATIONS ORIGINALES

Mesclun de salades vertes et pain fantaisie

Commande à partir de 5 personnes