

**TARIF TTC PAR CONVIVE : 22.00 €**

**LES ENTRÉES**

Plateau Sarladais :  
Foie gras et Magret sur petites Pousses,  
Rouelles de Charlotte, Pois Craquant,  
Briochette de Rillettes de Confit d'Oie

Tapas de Petites Crudités de Saison

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

Cocktail Exotique et Mirepoix d'avocat, Mirliton de Marbré de St-Jacques

Crumble aux Trois Poissons en gelée de concombre et œufs précieux

**PLANCHA ASSORTIES DE VIANDES FROIDES PRESENTÉES**

Goujonnettes de Volaille Tandori, Jambon demi sel à l'os,  
Roulé de Pintade en Jalousie, Carpaccio de Bœuf au Paprika

**LE CHARCUTIER « TERROIR »**

Assortiment de Charcuteries fines, Terrines, pâté en Croute  
Sauces et condiments

**COMPILATION DE DESSERTS**

Trio de Gâteaux : Mangue Passion, Nougat praliné, Opéra café chocolat sur plateau  
Profiteroles craquantes au chocolat, crème Anglaise  
Pot de Crème vanille aux éclats de praliné  
Pique de Fruits Frais

**PETITS PAINS**

**EN VARIANTE A 3.50€ TTC/PERS**  
**PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS (8 VARIETES)**

Mesclun de salades, émulsion de basilic

Commande à partir de 5 personnes