

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 PRESENTEES

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 : Mangué 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 VARIÉTÉS)

Mesclun de salades, émulsion de basilic

Commande à partir de 5 personnes