

LES ENTRÉES

Terrine de Foie Gras aux épices Douces sur mesclun de Petites Pousses Périgourdine,
Magret de Canard, champignons de Saison, Asperges vertes

Tapas de Petites Crudités des Jardins

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

Huîtres en Gelée d'Eau de Mer et Œufs Précieux

Dos de saumon et merlu à la Parisienne, mousseline citron vert
Wraps Basmati Antiboise, tomate fleuriste

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,
Magret de Canard effeuillé aux agrumes et ananas

LE CHARCUTIER « TERROIR »

Assortiment de Charcuteries fines, Terrines, pâté en Croute,
Pâté de Lapin à la Graine de Moutarde
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, Verrines assorties
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