

MENU « ÉLÉGANCE » à 59 €/personne

Le prix du menu comprend :

- Vaisselle et verrerie
- Le nappage en tissu (blanc ou ivoire)
- La serviette de table en tissu (blanc ou ivoire) ou en in-tissé (tout coloris au choix),
- Le pain (1 petit pain individuel sur table + pain de tradition tranché servi à discrétion),
- Le service (1 serveur pour 25 à 30 personnes). La durée maximum du service est de 8h. Heure supplémentaire de service : 30 €/serveur. Il sera demandé un repas par serveur (8 €/serveur)

L'APÉRITIF COCKTAIL

Bar à blinis et sauces assorties,

Comptoir nature : verrines de légumes du moment et marinade de tomate cerise et billes de mozzarella,

Comptoir Wok: poêlée de fruits de mer sautés au Wok servi avec une sauce safranée et son cocktail en tube à essai,

Comptoir Grill: brochettes de bœuf et de crevette, grillées à la plancha

Assortiment de canapés salés

Fontaine à cocktail avec punch planteur et cocktail de jus de fruits,

✓ Prix par personne supplémentaire au cocktail : 12 €

L'ENTRÉE au choix parmi :

Ecrin de sandre en feuille de brick (sauce au beurre blanc, sauce beurre blanc à l'estragon ou sauce Nantua)

Chiffonnade de saumon fumé et sa timbale de crème à l'aneth

Tartare de Saumon aux petits légumes et citron vert

Salade périgourdine (corolle de mesclun, magret de canard fumé, foie gras et pistaches rôties)

LE PLAT au choix parmi :

Nos plats de viande sont accompagnés de 3 garnitures au choix parmi : gratin de pomme de terre, pomme de Terre « Château », riz Basmati, Quinoa, cocotte de ratatouille, cassolette de légumes (carotte, navet, tomate et courgette) tournés et glacés, ½ tomate à la provençale, poêlée de champignons.

Emincé de veau à la crème d'estragon

Magret de canard aux pleurotes

Pavé de « Langue de chat » (bœuf) sauce à l'huile de truffe

LE FROMAGE au choix parmi :

Croustillant de chèvre chaud sur salade

Duo de fromages affinés sur salade

LE DESSERT au choix parmi :

Le dessert est présenté, en intérieur ou extérieur, bougies et artifices de table et montage d'une cascade de verres.

- Pièce montée de choux garnis (vanille, chocolat ou Cointreau) présentée en cône sur socle de nougatine, avec inscription sur plaque en nougatine – 2 choux par personne (parfums panachables)
- 2 gâteaux au choix dans la carte (1 part de chaque par personne)
- Duo de pièce montée et gâteau : 1 chou et 1 part de gâteau par personne

