

MENU « PRESTIGE » à 65 €/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 et mini flans de foie gras.

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

✓ Prix par personne supplémentaire au cocktail : 14 €

L'ENTRÉE au choix parmi :

Brochette de lotte et gambas au poivre vert

Médaillon de foie gras et son miroir d'ananas

Ravioles aux cèpes et leur crème de foie gras

Fricassée de crevettes à la crème persillée à l'ail et sa **Saint Jacques rôtie**

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.

Médaillon de biche sauce Grand Veneur

Magret de canard aux morilles

Pavé de Filet de Bœuf aux morilles

Emincé de cerf au piment d'Espelette

LE FROMAGE au choix parmi :

Trio de fromages affinés sur salade

Brioche farcie au Sainte-Maure et sa sauce au roquefort

Croustillant de chèvre chaud 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

