**MENU 77 EUROS (repas servi à table)**

**TOUT COMPRIS**

**BUFFET VIN D'HONNEUR  (10 pièces/pers.) +2 ANIMATIONS**

**KIR PETILLANT CASSIS OU PECHE**

**SOFTS**

* **Saucisses cocktail**
* **Mélanges salés, olives**
* **Assortiment de canapés gourmets**
* **Pain surprise**
* **Mini toasts grillés à l’italienne (tomate séchée et copeau de parmesan, tapenade)**
* **Pics de tomates cerise et billes de mozzarella au pesto)**
* **Assortiment de mini navettes garnies :**
* **Mousse de canard**
* **Thon à la mexicaine**
* **Tarama et concombre**
* **Saumon et sauce aneth**
* **Fromage**
* **Assortiment de verrines :**

**\* Tartare de tomates et feta**

**\* Guacamole et crabe**

**\* Gaspacho**

**\* Antipasti italiens (légumes grillés et marinés sur un lit de roquette)**

**Pièces chaudes :**

* Accras de morue
* Assortiment de feuilletés
* Beignets de calamars

***Animation foie gras sur toasts de pain grillé et pain d'épice et son confit d'oignons***

***Animation panini (panini chèvre et tomate séchée-jambon cru et mozzarella)***

***Animation avec supplément :***

* ***Animation foie gras poêlé sur toasts : 2.5 Euros supp./pers***
* ***Animation wraps (saumon et poulet sauce césar) : 1.50 Euros /pers***
* ***Assortiment de saveurs japonaises (sushis et makis) : 480 Euros (pour 100 pers)***

**REPAS**

**Boissons : eaux + vin de table (rouge : Bordeaux et blanc : Chardonnay)  
  
Entrée :**

* **Foie gras du sud-ouest accompagné de son confit d’oignons OU**
* **Assiette de la mer (saumon fumé, blinis, tarama, œufs de lump) OU**
* **Salade périgourdine (salade mesclun, œufs de caille, gésiers, tomates, foie gras)**

**Plat :**

* Noix de veau sauce aux morilles **OU**
* Cuisse de canard confite **OU**
* Magret de canard sauce au miel  **OU**
* Suprême de volaille sauce au foie gras (ou sauce aux morilles)
* Filet de bœuf sauce aux poivres (2 Euros en sus/pers)

**Accompagnements (2 au choix) :**

* Gratin dauphinois
* Timbale de riz trois saveurs
* Pommes sarladaises
* Brochette de légumes
* Fagot d’haricots verts
* Tomate rôtie aux herbes de Provence  
    
  **Fromage :**  
  Assiette de fromage (brie, gruyère ou chèvre et salade de mesclun)

**FARANDOLE DE DESSERT AU BUFFET  ET GATEAU DES MARIES (pièce montée en choux ou macarons) + CASCADE (champagne fourni par le client)**

* Verrines mousse au chocolat et ses pépites de chocolat blanc
* Verrines de panna cotta et son coulis de fruits rouges et fruits exotiques
* Verrines de salade de fruits
* Verrines de chocolat blanc saveur coco
* Miroirs de fruits frais coupés
* Assortiment de petits fours sucrés
* Assortiment de mini meringues
* Assortiment de macarons

***Animation crêpes (Nutella, sucre et confiture).***

***Animation fontaine à chocolat avec guimauve et fruits.***Cafés au buffet.