

Menu Gourmand

Minimum 20 Adultes

Apéritif :

- Punch ou Kir, Soda, Jus de Fruits Eaux Gazeuses

*Fours Salés : Allumettes au fromage, Choux à la Béchamel, Tartelettes aux Légumes,
Feuilletées aux Céréales, Allumettes aux Pavots, Mini Quiche Lorraine*

Et

*Assortiment de Cuillères de Porcelaine : Guacamole & tomates confites, Rouleaux
Jambon cru et Fromage de Chèvre Frais, Mini Perle au Thon, Poivrons confits et
Fromage frais*

Entrée froide :

Millefeuille d'Aubergines et son coulis au Basilic

Ou

Mousseline de Saumon Sauce Vierge aux Câpres, Huile de Coriandre

Entrée Chaude :

Feuilleté au Rouget sur fine fondue de poireaux

Ou

Crumble au Caviar d'aubergine

Plat Principal :

*Rouelle Poulet aux Écrevisses Relevé à l'estragon Tomaté
Flambée au Cognac*

Ou

*Gigue d'Agneau Rôtis au Confit D'Ail et
Jus de Romarin*

Ou

Magret de Canard du Sud-Ouest et Crème Forestière

Et

Gratiné d'Agata et Fagot d'Extra Fin

L'Ardoise de Fromage de Nos Provinces

Dessert :

Pièce montée ou Gâteaux au Choix

Boissons du Repas à Discretion :

Domaine Virant Rouge et Rosé

Café

*Champagne et Boissons d'Apéritif Fournis par Client
Pas de droit de bouchon*

Nos prestations Comprennent :

Location des Lieux

Housses de chaise

Mise en place

Vaisselle, Verreries

Nappes et Serviettes en Tissus Damassé,

Glaçons

Décoration du Buffet,

Photophores ou Chandeliers

Décoration de Table en Granulé de Couleur au Choix

Personnel de Service et de Cuisine