



# Menu Prestige

65 euros ttc

## Cocktail

3 feuilletés chauds (*quiche, flamiche, pizza, saucisse feuilletée, boudin, bouchée d'escargots, allumette au fromage, croque-monsieur au Coulommiers,...*)

3 canapés (*saumon fumé, œufs de lumps, jambon cru, Brie, œuf de caille et tomates cerises,...*)

3 amuse bouches froids (*mousse d'avocat et son coulis de tomate et basilic, fouettée au saumon fumé, bavaroise aux crevettes, saumon mariné à l'aneth, Goujonnette de rouget à la Niçoise,...*)

\*\*\*\*\*

## Entrée au choix

*Tartare de saumon et son blinis*

*ou*

*Feuilleté de pleurotes à la crème de ciboulette*

*ou*

*Briochette d'escargots à la crème d'ail*

*ou*

*Salade de gésiers confits au thym et copeaux de foie gras*

*ou*

*Foie gras de canard et sa gelée au cidre Jehan de Brie*

\*\*\*\*\*

*Noix de Saint Jacques et sa fondue de poireaux, beurre blanc*

*ou*

*Brochette de lotte au lard sauce Homardine*

*Ou*

*Duo de saumon et cabillaud et son beurre rouge*

*ou*

*Feuilleté de noix de pétoncles à la crème d'ail*

*ou*

*Brochette de Gambas au fenouil*

\*\*\*\*\*



*Médailлон de bœuf au Brie de Meaux*  
*ou*  
*Gigot d'agneau en croute et son jus d'estragon*  
*ou*  
*Crépinette de veaux au cassis*  
*ou*  
*Confit de canard aux fruits rouges*  
*ou*  
*Suprême de pintade, polenta crémeuse et son jus corsé au thym*

\*\*\*\*\*

*Brie de Meaux, Comté et salade aux noix*

\*\*\*\*\*

### ***Buffet de desserts :***

*Pièce Montée (2 choux par personne) et un choix de 3 desserts :*  
*Forêt Noire, Framboisier, Feuillantine glacée au caramel, Crème brûlée à la liqueur de coquelicot de Nemours, Omelette Norvégienne, Tiramisu à la rose de Provins, Opéra, Nougat glacé au miel de Meilleray, fondant au chocolat et son coulis au caramel beurre salé, Brochette de fruits frais, Soupe de fraises à la menthe, ile flottante à la rose de Provins*  
*Café*



### ***Nos prix comprennent :***

#### ***La fourniture du linge :***

***Nappes en coton damassé blanc***

***et serviettes assorties***



#### ***La fourniture de la vaisselle :***

***Service de porcelaine blanche et couverts inox***

***Argenterie (en supplément sur devis)***

### *Le personnel*

*Nous comptons un serveur pour environ 25 couverts.  
Ce personnel est présent tout au long de la soirée jusqu'à 1  
heure du matin.*

### *Les boissons :*

*Les vins et eaux minérales sont à discrétion.*

#### *L'open bar en fin de soirée*

- *Fontaine à café et ses plateaux de tasses*
- *Vasque avec votre champagne*
- *Jus de fruits et sodas*