



Menu Cocktail Saveurs

70 euros ttc

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,...*)

2 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,...*)
2 gougères au Brie

Animations cocktails :

Fondue de Brie

Atelier Saumon fumé

Atelier Tartines Provençales

Noix de pétoncle, risotto

Panier du jardinier



Médailon de bœuf au Brie de Meaux

ou

Parmentier de canard et son jus au Gaillac

ou

Noix de veau braisée à la moutarde de MEAUX

ou

Paleron de bœuf braisé sauce au poivre vert

ou

*Saumon grillé, fondue de poireaux citronnés
ou
Suprême de pintade et sa polenta crémeuse , 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*