



Menu Saveurs

58 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,...*)

Salade folle de magrets fumés et pignons de pin

ou

Saumon Gravelax crème fouettée à la vodka

ou

Ballottine de canard au foie gras

ou

Salade de filet de caille crème balsamique

ou

Crème brûlée au foie gras et sa tuile au parmesan



Dos de cabillaud au chorizo

ou

Saumon grillé, fondue de poireaux citronnés

ou

Suprême de volaille au gingembre et citron

ou

Filet de daurade sauce vierge

ou

Noix de veau à la moutarde de Meaux

ou

*Parmentier de canard et son jus au Gaillac
ou
Paleron de bœuf braisé sauce au poivre vert



*Brie de Meaux et salade aux noix

Choix de desserts :

*Pièce Montée Corne d'abondance (2 choux par personne) et un choix de 2
desserts :*

*Forêt Noire, Omelette Norvégienne, Nougat glacé au miel de Meilleray, fondant
au chocolat et son coulis au caramel beurre salé*

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*