



Menu Cocktail Saveurs 70 euros

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

Atelier mini brochettes

Atelier Foie gras flambé

Panier du jardinier

Médailлон de bœuf au Brie de Meaux

ou

Quasi de veau , crème de morille

ou

Magret de canard aux fruits rouges

ou

Mignon de porc à la moutarde de Meaux

ou

Suprême de pintade et son embeurrée de choux

ou

Saumon grillé, fondue de poireaux citronnés

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