



Menu Cocktail Prestige 85euros

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 poisson fumé

Atelier jambon de Serrano

Atelier mini brochettes (crevettes, bœuf, volaille)

Atelier Foie gras flambé

Brochette de saumon mariné

Brochette de gambas au curry

Médailillon de bœuf au Brie de Meaux

ou

Dos de Cabillaud sauce vierge

ou

Crépinette de veaux au cassis

ou

Confit de canard aux fruits rouges

ou
Suprême de pintade, polenta crémeuse et son corsé au thym

ou
Quasi de Veau crème de Morille

ou
Parmentier de Canard

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