



Menu Cocktail Saveurs

70 euros

3 feuilletés
3 canapés
2 amuse bouches froides
2 gougères au Brie

Animations cocktails :

Fondue de Brie

Atelier Saumon fumé

Atelier Tartines Provençales

Noix de pétoncle, risotto

Panier du jardinier



Médailillon de bœuf au Brie de Meaux

ou

Parmentier de canard et son jus au Gaillac

ou

Quasi de veau, crème de morilles

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