



Menu Cocktail Prestige

80 euros

3 feuilletés

3 canapés

2 amuse bouches froides

2 gougères au Brie

Animations cocktails :

Fondue de Brie

Atelier Poissons fumés

Atelier Mini brochettes (crevette, bœuf, volaille)

Atelier jambon de Serrano

Atelier foie gras flambé

Brochette de saumon mariné

Brochette de Gambas au curry



Médailon de bœuf au Brie de Meaux

ou

Dos de Cabillaud sauce vierge

ou

Confit de canard aux fruits rouges

ou

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

ou

Quasi de veau, crème de Morilles

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



Boissons : eau plate, eau pétillante, vin blanc (Bourgogne Aligoté),
vin rouge (Château Franc Lafleur cote de Bourg)
(Champagne fourni par vos soins)

Open bar (Soft et votre champagne) ou se trouvera aussi le poste à
café

Ce devis comprend : le nappage, le matériel (verres, assiettes,
couverts ..., ainsi que le personnel de salle et cuisine)