

Semi-Dinatoire

Vin d'honneur/entrée

Panier fraîcheur

Assortiments de légumes crus (sauce anchois/ fromage blanc/bleu)

Verrine

(2 pièces au choix)

Chou rouge cumin pomme et lardon, thon pêche, œuf mimosa revisité, pana cota de poivron crumble au parmesan, cappuccino poivron jaune

Tartinade

Chèvre frais aux fines herbes, caviar d'aubergine ou rillettes de mans

Bar de dégustation

(7 pièces au choix)

-Bille de melon au basilics

-Tartelette: rouget façon pissaladière/caviar d'aubergine et saumon/ poivron et chips de jambon/ tatin de boudin .

-Mini Pita façon bagnat /Falafel de pois chiche , coulis de tomate au curry

-Mini wrap de légumes au pesto/ bruschetta tartare de tomate

-Cookies au chorizo ou olive /gougère au fromage/Gaufrette de viandes et fromages

-Profiterole ricotta saumon/ profiterole de canard , oignon confit

-Mini burger de bœuf au conté/mini burger de poulet chèvre de

Plat

-Filet de canette jus court cassis chocolat ou jus corsé poêlée de pleurotes , polenta crémeuse aux olives, légume glacé à l'huile d'olive

-Suprême de volaille en blanquette de cèpes, crumble de parmesan , blinis de pomme de terre

-Pressé de vitelotte, Suprême de caille sauce foie gras

-Ballottine de volaille aux champignons ou figues, mille feuille de légumes , écrasé de pomme de terre aux noix de pécan

Ardoise de fromages

3 variétés au choix

Dessert

Pâtisserie ou assortiments de mignardises

Inclus dans la prestation

Art de la table, mange debout du cocktail, pain, service