

Formule « Classique » 2020

VIN D'HONNEUR

16 Euros TTC / Personne (tva 10%)

ASSORTIMENTS de 10 PIECES SALES

- Courgette et Petit Pois en gelée de Menthe Pastis
- Wrap Saumon fumé, Guacamole et Pamplemousse
- Sablé de Parmesan, Tapenade et Tomate confite
- Opéra d'Aubergine et rillettes de sardine
- Finger d'Agrumes et Crevette
- Parfait de Volaille et Foie Gras
- Choux Mimosa Curry
- Financier aux Oignons et Magret fumé
- Chaud Froid de Volaille au Porto
- Moelleux de Tomate, Pequillos et Sardine

Ce prix comprend :

- La verrerie
- Le Nappage Tissus Blanc
- Le service

Menu Traditionnel

44 € TTC/ Personne (tva 10 %)

Entrée à Choisir dans la Carte

~ ~ ~

Fraîcheur Digestive

~ ~ ~

Poisson ou Viande à Choisir dans la Carte

~ ~ ~

Composition de Fromages et son Mesclun

~ ~ ~

Desserts

51 € TTC/ Personne (tva 10 %)

Entrée à Choisir dans la Carte

~ ~ ~

Poisson à Choisir dans la Carte

~ ~ ~

Fraîcheur Digestive

~ ~ ~

Viande à Choisir dans la Carte

~ ~ ~

Composition de Fromages et son Mesclun

~ ~ ~

Desserts

Option : Buffet de Café + 50 €

(Machine Nespresso, gobelet carton capitonné, sucre, 50 doses)

Ces devis comprennent :

- Le Linge de Table en Tissus Blanc
- Le service de 17 h à 01h
- La vaisselle en Porcelaine Blanche ainsi que la Verrerie
- L'Eau Minérale Plate et Gazeuse ainsi que le Pain
- Nous ne Pratiquons pas le droit de bouchon

Tarif établi pour un minimum de 90 couverts et sous réserve de droits d'entrée du lieu de réception

CARTE 2020

Entrées

- *Tarte Fine de Saint Jacques, Petits Légumes, Tomate Confite et Magret Fumé*
- *Bouillon de coquillages et Crustacés aux saveurs d'Asie, Langoustines en tartares et Tempura*
- *Duo de foie Gras Mi-Cuit au cognac et Poêlé en croute de sésames*
- *Médailles de Homard Européens, Rémoulade croquante au vinaigre de Betterave* (+6€)
- *Cube de Foie gras Mi-Cuit et Lamelles Magret de canard Fumé*
- *Carpaccio de Maigre, marinade gingembre citrons verts, gingembre et kumquat confit*
- *Brochette de St Jacques et Gambas, sabayon au Pastis et son fenouil confit* (+ 2 €)

Poissons

- *Filet de Bar Grillé sur Peau, Tuile et Huile de Chorizo, Fregola Sarda et fèves à la menthe*
- *Filet de St Pierre sauce vanille, sauté de légumes croquants et écrasé de pomme de terre* (+2 €)
- *Filet de Dorade, légumes façon wok*

Viandes

- *Pintade fermière Roulée aux Pommes, jus de cidre Doux, gratin de pomme de terre à l'ancienne et sauté de légumes*
- *Filet de Canard sauce Foie Gras, quenelle de pomme de terre fumée et Petits Légumes Croquants*
- *Caille désossée au Foie Gras Frais et son jus de carcasse, écrasé de pomme de terre vitelotte & sauté de vieux légumes croquants*
- *Mignons de Porc en croute de fruits secs, purée de patate douce et sauté de vieux légumes croquants*
- *Carré D'agneau Roti et jus de Romarin, purée de céleri et légumes d'été* (+2 €)
- *Filet de Veau sauce Morille pomme de terre grenaille et sauté de légumes* (+2€)
- *Filet de Bœuf Français sauce Pineau, sauté de légumes croquants et Gratin de pomme de terre* (+ 2 €)