

Menu cocktail + repas n° 1

Cocktail (à choisir ensemble) ou vin Beaujolais Blanc ou Rosé, kir maison
et jus de fruits (3 verres par personne) Buffet servi debout (10 pièces par personnes)

Les amuses bouches sont composés de verrines, toast, brochettes variées et de saison chauds et froids, animation Brasero au feu de bois devant vous (sur terrasse uniquement)

Plat chaud servi assis (2 choix maximum pour toute la table)

Magret de canard en marinade orientale, crème brûlée de foie gras et polenta crémeuse

Ou

Poitrine de cochon confite au piment d'Espelette, pommes de terres grenailles

Ou

Roulé de poulet pané, farci au fromage frais et épinards, carottes à l'ail

Ou

Noix de joue de boeuf braisée, jus au vin rouge, purée de haricots coco

Ou

Dos de cabillaud rôti aux épices douces, crème à l'ail et riz pilaf aux légumes

Fromages

Fromages (voir suggestion du moment)

Dessert

Dessert au choix dans la carte

Ou

Gâteau d'anniversaire : Royal chocolat et assiette gourmande

Ou

Number cake/wedding cake supplément de 2€/pers

Ou

pièce montée supplément de 5€/pers

∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞ ∞

Une bouteille de vin pour trois personnes (à définir ensemble)

Une boisson chaude (café, thé ou infusion)

55,00€ Ttc