

# Menu cocktail + repas n° 2

Cocktail (à choisir ensemble) ou vin Beaujolais Blanc ou Rosé, kir maison  
et jus de fruits (3 verres par personne) Buffet servi debout (15 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)

Mise en bouche servi assis (1 choix pour toute la table)

Cannelloni de saumon, vinaigrette à la mangue

Ou

Milles feuilles de foie gras, mangue et pain d'épices

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

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

Ou

Filet de boeuf en côte, jus au poivre zébré de Madagascar, écrasé de pomme de terre à l'ail

Ou

Filet de bar en écaille de pommes de terre, crème de whisky et risotto de riz vénéré

Ou

Carré de veau en rôtisserie douce, jus à l'ail et écrasé de pomme de terre vitelotte

Ou

Pot au feu de la mer aux légumes oubliés (lotte, saumon, langoustine), pommes vapeurs safranées

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)

65,00€ Ttc