

ACTE 5 Le lunch DINATOIRE ET SON MINI PLAT CHAUD

Apéritif

La verrine d'écrevisses à la saveur de citron
Navette foie gras
Caviar d'aubergine à la crème de sésame
Club mousse de saumon allégé au citron
Verrine de tomate aux couleurs de l'Italie
Jambon à l'os
Mini hamburger
Le kibi du Sénégal
Cassolette de noix de Saint Jacques à la bisque de homard
Crème brûlée foie gras
Oudel à la menthe
Accras de morue au piment d'Espelette

Animation plancha

Mini brochette de magret de canard à la saveur framboise
Mini brochette de crevettes au Spigol
Mini brochette d'agneau à la fleur de thym

2 Plat chaud en wood box

Ballotine de volaille au foie gras et confit de canard, velouté du Sud-Ouest
Gratin Dauphinois
Et
Navarin de poisson aux petits légumes
Ou
Suprême de Pintade farcie aux trompettes des morts, sauce suprême gratin
Dauphinois
Et
Morue à la provençale
Ou
Suprême de volaille farci aux ravioles de Royan, sauce chasseur
Et
Dos de saumon à la florentine

Fromages

Fromage Sec et Fromage blanc et sa crème fraîche

Dessert

Gâteau à étage ou pièce montée, ou les deux



MENU à 50,00 € par personne (Service, vaisselle et *nappage, pain, café, compris)

** (Le nappage est fourni seulement si absence de bougies, feux de Bengale, colliers et bracelets fluorescent)*

** Aucun droit de bouchon*