

Menu alliance

Assortiments de salades

Salade du paysan drômois
(Pomme de terre, jambon cru, fromage de chèvre, oignons, huile d'olive)
Salade de tomate, basilic mozzarella
Salade de haricots verts et magret de canard fumé
Terrine de courgette et poivrons safranés au coulis de tomate
Salade coleslaw
Taboulé à la menthe fraîche

Cote campagne

et

cote mer

Terrine de campagne maison
Paon de charcuteries divers
(rosette, caillette, jambon cru)

saumon et haddock mariné à l'aneth,
tartare de saumon,
Bouquet de crevettes

Le plat chaud servi à table

Pavé de veau à la crème de morilles
Gratin dauphinois, verrine de flan de poireaux, tomate cerise grappe confite
Ou
Suprême de pintadeau au jus de foie gras
Croquant pomme de terre aux pépites de foie gras, tomate cerise grappe
confite, courgettes croquantes épicées
Ou
Magret de canard sauce forestière ou à l'orange
Fondant topinambour, crique de courgettes et carottes, tomate cocktail confite
Ou
Gigot d'agneau rôti à l'ail et à la fleur de thym
Timbale de pomme de terre au chèvre frais, flageolets confis, verrine de
poivrons à l'huile d'olives

Le fromage

St Marcellin affiné accompagné

De sa petite salade ou

Fromage blanc et sa crème légère

les desserts du chef

pièce montée (3 choux / pers.)

Ou

Gâteaux personnalisés

Ou un assortiment des deux

La pause saveur

Café

Possibilité fontaine à champagne (option)

Vaisselle, service, pain compris. Sur une base de 100 personnes

Service de 18 heures à deux heures du matin heures

Apéritif

Mini pain bagnat au thon (1 pce)

Sandwich triangle pain de mie assorti (1 pce)

Feuilleté (1 pce)

Warp (1pce) crêpe de blé, salade, chair de crabe, tomate)

1 Verrine gazpacho tomate, basilic feta

Brochette de melon, pastèque (1 pce)

Nems en verdure (1 pce)

Option : crevettes épicées à la plancha

Menu enfant : Hamburger potatoes, barre chocolatée

Pour d'autre proposition ne pas hésiter à me contacter

Frédéric TEPPAZ