

Menu plaisir

Entrée

*Salade de mâche ses queues de crevettes parfumées et sa verrine de
Saumon mariné, vinaigrette à l'huile d'olive*

Ou

Salade drômoise

(Mesclun, raviole frit, son œuf poché et caillette aux herbes maison)

Ou

Grêlons de melons en verrine et jambon cru (suivant saison)

Poisson

Dos de colin et sa fondue de poireaux

Rizotto safrané aux petits légumes

Ou

Timbale de morue au pistou

Flan de carottes

viande

Rôti de veau à la crème de pleurotes

Gratin dauphinois, verrine de flan de poireaux, tomate cocktail confite

Ou

Cuisse de pintade sauce tapenade

Fondant topinambour, crique de courgettes, tomate cocktail confite

Ou

Filet mignon de porc au jambon cru sauce estragon

Pomme boulangère, verrine de flan de poireaux, tomate cocktail confite

Le fromage

Brie de Meaux affiné accompagné

De sa petite salade aux noix et son glaçage basaltique

Ou

Fromage blanc et sa crème légère

Pièce montée (3choux)

Ou

Gâteaux personnalisés

Ou un assortiment des deux

Présentés en buffet avec feux d'artifices

La pause saveur

Café

FONTAINE A CHAMPAGNE (offerte si nappage de la salle)

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

Pour d'autres propositions ne pas hésiter à me contacter

Apéritif

Mini pain bagnat au thon (1 pce)

Sandwich triangle club assorti (1pce)

Feuilleté (1 pce)

Warp (1pce) crêpe de blé, salade, poulet, 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 : burger maison, potatoes, fromage, barre chocolat