

## Menu union

### Assortiments de salades

Salade alsacienne

(Pomme de terre, cervelas, cornichons, ciboulette, mayonnaise)

Salade de tomate, basilic

Terrine d'aubergines au coulis de tomate

Assortiment de crudités (carottes râpées, betteraves...)

Taboulé à la menthe fraîche

### Cote campagne

et

### cote mer

Paon de charcuteries divers

(rosette, caillette, jambon cru)

terrine de saumon et poireaux

sauce rouille

### Le plat chaud servi à table

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 mousserons

Croquant pomme de terre, verrine de flan de poireaux, tomate cocktail confite

### Le fromage

Brie de Meaux affiné accompagné

Fromage blanc et sa crème légère

### Les desserts du chef

De sa petite salade ou

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 (2 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 : nuggets pomme noisette, barre chocolatée*

*Pour d'autre proposition ne pas hésiter à me contacter*

*Frédéric TEPPAZ*