



Ensemble, nous créerons l'évènement... !

CF

Exemple Menu N°1

1 cocktail comprenant 6 pièces par personnes :

- + Divers petits fours (canapés crevettes safranées, jambon de pays melon, foie gras chutneys de figue, cake canard fumé/pêche etc. ...) feuilletés chauds.
- + Saveurs japonaises (Sushi)
- + Dégustation d'huître (1 par personne)
- + Tartare de bœuf charolais
- + Biscuits salés

1 repas chaud composé de :

- + Pressé de légumes au fromage de chèvre
- + Bouchée de lotte aux pleurotes sauce Chablis
- + Civet de biche et ses pommes fruits aux airelles
- + Gratin dauphinois
- + Buffet de fromage salade verte
- + Bavarois chocolat cœur crème brûlée
- + Café et ses florentins

A noter: Lors de nos prestations nous ne facturons aucun droit de bouchon si le vin est emmené par le client.