



Ensemble, nous créerons l'évènement... !

CF

Exemple de menu N° 2

- 1 cocktail comprenant 7 pièces par personne :

- ✚ Divers petit fours (canapés crevettes safranées, jambon de pays melon, mousse de foie gras etc. ...) feuilletés chauds (mini paniers chèvre, noix de St Jacques, épinards ricotta, feuilleté à la viande etc.), gressins à déguster avec ses différentes tapenades crème de chèvre et caviar d'artichauts .

- ✚ Les saveurs de l'écaillers mini noix St Jacques à la bretonne, palourdes farcies, moules farcie.

- ✚ Pain surprise sous différentes formes : classique, crocodile, tortue et pain nordique. (Garni de saumon fumé, jambon crus, rillettes de thon etc.)

- ✚ Dégustation d'huître (1 par personne)

- ✚ 1 Buffet exotique chaud et froid comprenant :

Accras, assortiment mini nems et mini samossas, sushi soit 3 pièces par personne.

- 1 Repas comprenant :

- ✚ Foie gras de canard et son chutney à la mangue
- ✚ Aumônière de St Jacques Chablis
- ✚ Cuisse de canard aux cèpes et à l'Armagnac
- ✚ Duo gratin dauphinois/Mélange de légumes
- ✚ Rondes des fromages et méli-mélo de salade (Brie, Roquefort, Chèvre, Vieux Pané)
- ✚ Assortiment de mignardises comprenant : Mini macarons, petits fours sucrés, petits fours chocolat, canelés Grand Marnier, petits fours moelleux, pâtes de fruits. (5 par personne)
- ✚ Café et ses chocolats

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