

MENU EXCELLENCE

Entrées froides ou chaudes , poisson ou viande , salade fromage , dessert

ENTREES

Tartare de Saint Jacques sur sa crème verte mentholée

Marbré de Foie gras de Canard aux figues sur son toast brioché

ENTREES CHAUDES

Salade homardine aux saveurs d'agrumes sur sa roquette Thai à la mangue

VIANDES

Caille rôtie à la Sarriette, jus aux raisins des vignes

Carré de Veau Roti, jus aux Truffes

POISSONS

Pavé de Turbot sauvage au beurre de tomate provençale

Cristalline de Sole lardée aux petits légumes

FROMAGE

Assortiment de Fromages au Buffet (3 sortes)

Salade aux Noix

ou

Douceur fromagère à la ciboulette et épices sur salade aux noix

ou

Assiette trois fromages et sa salade aux noix

DESSERT

PIECE MONTEE Choux + 2 parfums de Gâteaux différents
(2 choux par personne) fondant chocolat et fondant caramel poire

ou

PIECE MONTEE Traditionnelle Seule

(4 choux par personne)

Ou

GATEAU TRADITIONNEL

CAFE

(Servi au buffet)

Après le dessert, nous dressons un buffet
avec le café et des boissons softs et champagne.

OPTION Mignardise avec le café: 1,80 € par pers (4/ pers)

Chou café - Chou chocolat - Eclair au café - Eclair au chocolat

Tartelette citron - Tartelette aux fruits - Opéra - Amandine - etc.

OPTION pour la fin de soirée :

Fours Frais: 0,80 € pièce Macarons : 0,80 € pièce Mini Crème Brûlée: 1,50
€ pièce

Mini Gratin de Fruits : 1,50 € pièce Brochettes de Fruits Frais : 1,80 € pièce

Pain, Eaux minérales plates et gazeuses (bouteille en verre)

Mise en place et service compris