



Proposition de menus pour mariage, repas d'affaires ou familiale

Entrées :

- Foie-Gras de Canard 'Maison', Compotée de rhubarbe au Gingembre, briochette.
- Mesclun de Salade, magret fumé, pignons de Pin, Fruits du moments, copeaux de foie-gras et sa vinaigrette aromatique.

Poissons :

- Filet de Sandre, Tian de Légumes de saison et sa sauce beurre acidulée.
- Brochettes de St Jacques, Mousseline aux 3 Légumes (Carotte, Pomme-de-Terre, Céleri), Sauce Champagne.

Trous entre deux plats :

- Glace Poire et Eau de Vie 'Poire D'Olivet'
- Glace citron (Jaune ou Vert) et Vodka



Viandes :

- Magret de Canard rôti au Miel et Séchouan.
- Fagot de Haricots-verts, Gratin dauphinois et sa sauce aigre douce.
- Pièce du Boucher (Poire de Bœuf, Filet de Bœuf).
- Tomates confites, Mini Galette de pomme de Terre rôti au four, sauce Foie-Gras.

Fromages :

Assiette de trois fromages régionaux :

- St Maure, Camembert D'Olivet au Foin, Crottin de Chèvre.
(Possibilité de choisir ces fromages favoris, sous réserve d'approvisionnement !)
- Croustillant de chèvre au Miel servi chaud.

Les fromages seront servis avec salade.

Desserts :

- Fraisier individuel et son coulis de fraise à la menthe.
- Entremet 3 Chocolats, Crème anglaise à la Pistache.
- Pièce Montée. (3 choux /Personnes)



-Mignardises café et Thé Gourmand

4 sortes par personnes

-1 Verrine style Fraisier,

-1 Macaron selon les parfums de saison,

-1 Verrine style tarte au citron meringué revisité,

-1 Mousse chocolat Gianduja,