

MENU A 50€ TTC

Sur une base de 50 personnes

ENTRÉE

Foie gras de canard mi-cuit avec duo de confiture d'oignons et figue,
toast brioché

OU

Burrata crémeuse, jolies tomates colorées et caviar d'olive noir

OU

Ceviche de daurade, coriandre, citron vert, huile de sésame avocat bio
et poutargue râpée

PLAT

Ballotine de volaille aux noisettes du Piémont, sauce morilles
Servi avec son gratin dauphinois, poêlée forestière et tomate grappe

OU

Magret de canard rôti au miel des Vosges, légumes de saison crus-cuits

OU

Filet de bar snacké, écrasé de pomme de terre,
salade croquante vierge d'agrumes

OU

Risotto aux petits légumes uniquement pour les végétariens

FROMAGES

Assiette de trois fromages : Brie de Meaux, reblochon et chèvre Sainte Maure
Accompagnée de mesclun et noix

OU

Sur demande : Plateau de 5 variétés de fromages de France affinés **(En option)**

DESSERTS

Pièce montée de 150 macarons

OU

Pièce montée de 150 choux

OU

Gâteau de votre choix

Prix : Menu à 50€ TTC. Sur une base de 50 personnes.

Tarif indiqué par personne en TTC

Dans le menu est inclus :

- Le pain, le matériel de réchauffe nécessaire au bon déroulement du repas.*
- Eaux minérales et gazeuses, café expresso, thé et infusion - Servi à discrétion*

VIN D'HONNEUR

Vin d'honneur 8 pièces : 21 € - Inclus 2 show-cooking (Durée 1h30)

Vin d'honneur 10 pièces : 25€ - Inclus 2 show-cooking (Durée 1h45)

Vin d'honneur 15 pièces : 35 € - Inclus 3 show-cooking (Durée 2h15)

Vin d'honneur 18 pièces : 40 € - Inclus 3 show-cooking (Durée 2h30)

Orangeade / Citronnade / Thé glacé (servis dans une jarre) en libre-service :

1 verre par personne inclus.

Tarifs indiqués par personne en TTC. Tarif comprenant les buffets, le nappage et les boissons sans alcools. (Eaux minérales plates et pétillantes, jus d'orange, jus de pomme et coca-cola).