

# Menu«Gourmet»

45.00€ TTC/pers

## Mise en bouche :

Soupe de melon à l'anis ou  
Panna cotta de petits pois crème fouettée au paprika ou  
Velouté de petits pois (chaud) ou  
Méli mélo de légumes, mousseline au foie gras ou  
Tartare de saumon à l'aneth

Ballottine de saumon et St jacques (tiède) sur sa verdure aux crevettes ou  
Terrine de truite, brochette de crevettes sur un lit de salade et saumon fumé ou

## Assiette fraîcheur (selon la saison) :

Melon jambon cru, brochettes tomate cerise mozzarella, terrine de légumes, chiffonnade et magret  
de canard fumé ou

Fleurette de légumes sauce à l'échalote, Filets de poulet marinés sur son lit de salade  
ou

## Salade Périgourdine

Ballottine de canard sur un lit de mesclun et son médaillon de foie gras, magret de canard fumé ou

## Assiette du pêcheur :

Mini darne de saumon et merlu, terrine de poissons, tartare de truite, mesclun de salade et saumon  
fumé

-----

Trou Normand  
(parfum à choisir)

-----

## Ballottine de pintade sauce forestière :

(Cuisse de pintade désossée farcie aux champignons) ou  
Aiguillette de canard à l'orange ou balsamique ou

Pièce de veau aux girolles ou

Aiguillettes de poularde aux verpes de bohèmes (morillons)

Volaille fermière farcie aux légumes et sa sauce au vinaigre de framboise ou

Dos de cabillaud au champagne ou

Soufflé de saumon aux fines herbes

Servis avec sa bouquetière de légumes

-----

Fromage blanc fermier ou fromages affinés

-----

Buffet de mini gâteaux (env. 12 sortes) avec ou sans pièce montée  
(4 minis gâteaux par personne)

-----

Café ou thé ou infusion en buffet



2 rue des Passementiers  
42330 Aveizieux  
**04.77.94.00.08**

Le prix des menus comprend :

- La vaisselle complète
- Le nappage et les serviettes intissé
- Le service : nous comptons 1 serveur pour 25 à 30 personnes (pas de frais de dépassement horaire, sans dépasser 2h30 du matin)

Tout changement sur le menu est possible sur demande

Possibilité de choisir un plat supplémentaire (poisson) 7.00€/pers

Possibilité de fontaine à champagne lumineuse (offerte)

Le traiteur ne prendra pas de droit de bouchon pour le vin et le champagne

***Possibilité de fournir le vin blanc rouge rosé : 8.50€/bouteille***

Blanc rosé et rouge GUILHEM Moulin de Gassac Pays de l'Hérault

.....

Nous pouvons assurer le service de l'apéritif ou simplement vous fournir les toasts ; voir fiche cocktail.

Une caution de 600,00€ vous sera demandé pour la réservation

**Nous sommes à votre entière disposition pour tous renseignements complémentaire ou modifications concernant les menus**