

Menus personnalisables (demander devis)

Exemples de menus banquets :

Fraicheur Périgourdine (Magrets frais et fumés, toast de foie gras, salade)

Assiette provençale (crespeù, mini caillette, toast de tapenade, poivrons marinés, salade)

Verrine d'ananas et crevettes sauce cocktail

Ravioles aux cèpes

Cassolette d'écrevisses, et fondue de poireaux sauce crustacé

Gratin d'aubergine à l'italienne

Suprême de Pintade farci sauce cèpes

Fricassée de veau morilles

Rôti de veau sauce madère

Gigot d'agneau rôti au jus réduit

Filet de bar aux agrumes

Cabillaud à la crème d'ail

Filet de saumon au pesto

Plat principal accompagné d'un féculent et d'un légume

Plateau du berger

Gâteau d'anniversaire ou entremet de saison

Café

Petites chèvres au thym sur son moelleux aux noix

Velouté de courgette, éclats de parmesan

Salade gasconne (gésiers confits)

Feuilleté de moules et crevettes au curry

Ballotine strasbourgeoise au foie gras et jambon cru

Croustade de champignons et salade mesclun

Mousse de courgette au pesto

* * *

Noix de joue de Porc braisée au vin rouge

Cuisse de canette sauce poivrade

Suprême de pintade sauce forestière

Pavé de saumon sauce dijonnaise

Filet de truite aux amandes, sauce Beurre Blanc

Accompagné d'un féculent et d'un légume

* * *

Plateau du berger

* * *

Gâteau d'anniversaire ou entremet de saison

* * *

Café

Autres desserts possibles :

Omelette Norvégienne

Nougat Glacé

Tarte Poire Bourdaloue

Croquant au Chocolat

Charlotte aux framboises

Pana cotta coulis de fruits rouges