

# COCKTAIL ET BRASERO

72 €/PERS

## *Pièces cocktail (8 au choix)*

*Gougères emmental-piment d'Espelette, muffin pomme-noix et fromage frais, bouchée de crevette au guacamole, petit chou fourré avocat-crevette-saumon fumé, panna cotta de butternut et crumble salé*

## *En animation chaude au Brasero :*

*Cuillère de St Jacques à la patate douce, brochette d'ananas et crevette marinée, mini burger au magret séché et confit d'oignon, mini Rossini*



## *Le Brasero*

*Les viandes* : *magret de canard, mignon de porc mariné, médaillon de veau mariné au soja, mini brochette de poulet au citron, côte de bœuf, ris de veau. Pour accompagner, sauce crémeuse au bleu d'auvergne et sauce corsée au vin rouge*

*Les poissons et crustacés* : *mini pavé de saumon et sauce vierge, gambas grillée*

*Les accompagnements* : *légumes d'été grillés (tomate, aubergine, courgette), sucrine, pommes de terre grenailles rôties, polenta crémeuse*



## *Fromages et condiments*

*Camembert, chèvre fermier affiné, fromage de brebis fermier, le « cru-chaud » (tomme de vache)*



## *Desserts (5 au choix)*

*Mini tarte aux prunes, mille-feuille à la passion, cubes de Royal, fondant au chocolat, macaron praliné, trifle poire cookie-caramel beurre salé, sablé du millionnaire, choux façon Paris-Brest intense, satin (framboise et chocolat blanc)*