



I WILL CUISINE

MENU BUSINESS / SÉMINAIRE

55 € / personne

Disponible à partir de 18 personnes

HORS TARIFS
PRESTATIONS DE SERVICES, CUISINE & SERVICE
& BOISSONS

Assiette de minis clubs & viennois
Saumon / Thon / Volaille / Jambon / Fromages

LES ENTRÉES

Croustillant de dorade / beurre blanc / mâche fraîche
Tomate laquée / burrata / pesto basilic / parmesan
Terrine de canard / poire confite / sucrose braisée sésame
Vitello Tonnato / salade de courgette à la menthe

LES PLATS

Croustillant de bœuf maturé/ purée au beurre & chanterelles
Volaille de Bourgogne /purée au beurre & crème de morilles
St jacques beurre noisette / crémeux chou-fleur / carottes
Filet de bar / petit bouillon / crémeux chou-fleur / brocolis

LES DESSERTS

Le Cheese cake frais sans cuisson / framboises & coulis
Salade de fruits frais / tuile aux amandes & mousse vanille
Pavlova à l'ananas flambé / caramel salé & mousse coco
Opéra tradition, crème au beurre / mousse irish coffee

