

# Une Table dans le Jardin

## Apéritif « Classique »

(10 pièces/Personne)

Tomate cerises façon « Pomme d'amour »  
Pic de saumon frais, en croûte de sésames torrifiés  
Dés de fêta, mini ratatouille à l'essence d'estragon  
Fine gelée de betterave parfumée à l'orange, fromage frais  
Brochette de chèvre frais aux éclats de pistache  
Viande des grisons, mozzarella marinée aux piments d'Espelette  
Crevette en dentelle de radis noir  
Brochette de chaud froid de poulet au curry  
Tapas de saumon algue Nori  
Blini de tarama zeste d'orange confit  
Navette aux deux saumons

## Entrée

Terrine de foie gras de canard au gingembre « Maison », Chutney de figue aux noix  
Ou  
Terrine de poisson « Maison », crème à l'essence d'estragon  
Ou  
Feuillantine de chèvre chaud à la fleur de thym, petite salade de roquette à l'huile de noix  
Ou  
Cassolette de fruits de mer au basilic, sauce Normande  
Ou  
Salade Landaise au foie gras et magret fumé, vinaigrette à l'huile de truffe

## Plat servi à table

Emincé de veau sauce aux cèpes, petits légumes glacés  
Ou  
Pavé de Cabillaud, légumes glacés & écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive  
Ou  
Pavé de rumsteck, sauce Périgourdine gratin Dauphinois légumes du moment  
Ou  
Suprême de pintade farce fine à l'estragon, petits légumes glacés  
Ou  
Suprême de volaille farci jus corsé Polenta et shitaké

## Buffet fromages

Petit tour de France en 5 étapes (AOC), confiture de figues

## Buffet desserts

Assortiment de pâtisseries sur présentoir (selon nos parfums du moment)

## Inclus

Pain, boisson soft, verrerie, matériel de table, nappage & serviettes.

Prestation de service : Serveurs & cuisiniers.

(2 h00 de mise en place, 6h00 de service, 1h00 débarrassages = 09h00).

*Une idée une envie nous restons à votre écoute*