

A l'ombre d'un Chêne

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 Froide

Salade de mi- cuit de Saint-Jacques, vinaigrette de framboise Maison
Ou
Millefeuille de foie gras frais et magret de canard fumé, Chutney de figue aux noix

Entrée Chaude

Brochette de Gambas et son blinis de saumon frais, sauce au curry
Ou
Navarin de lotte aux petits légumes sauce au safran, chips de pancetta rôti

Plat servi à table

Filet de bœuf, légumes wok et pomme de terre Elisabeth, sauce au gingembre
Ou
Mignon de veau sauce aux morilles, petits légumes glacés
Ou
Filet de canard et son chapeau de Shitaké rôti, purée de carotte au cumin et zeste d'orange confit
Ou
Pavé de Turbo en écrin vert, écrasé de pomme de terre à la Truffe

Buffet fromages

Petit tour de France en 7 étapes (AOC), chutney de cerises noires

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