

L'Authentique

Assortiment d'amuse-bouche

Pastis, Whisky, Martini, Cocktail au choix, jus de fruits, soda, eau gazeuse.

Mini cône à la pistache, mousse de petit pois

Crostini de tomates confites et filet de rouget

Mini burger au foie gras et chutney de figues à la violette

Œuf en coquille, brouillade à la truffe d'été

Assortiment de cromesqui

Brochette de crevette penko

Pomponette, chèvre frais, insert abricot et éclats de pistaches

Cannelloni de courgette, fromage frais au miel et tomate confite

Boule taboul'

Tartelette succédané de caviar et billes de yuzu

Rollup de saumon fumé, sur palet breton

Tartelette ½ œuf de caille crudité

Bresaola au pesto de roquette

Mini hotdog façon orientale

Tatin d'oignons confits

Saint-Jacques avec une pointe de rouille

Bar de maki et california

Animation plancha incluse

Mini brochette de Saint-Jacques chorizo

Mini brochette de volaille aux épices Tex-Mex

Mini brochette d'Agneau, citron & poivron

Une animation au choix (hors découpe de jambon cru Ibérique)



Plat chaud

Filet de bœuf aux Morilles (avec
un supplément de 3€/pers)

ou

Ballotine de volaille fermière farcie aux girolles

ou

Dos de Saint-Pierre à l'unilatéral, sauce vierge

ou

Mignon de veau au madère

ou

Agneau de 7 heures

ou

Pluma ibérique jus demi-glace au porto

Ou

Taureau confit sauce en persillade

Accompagnements à définir

Fromage

Plateau sur table : fromages affinés et Mesclun

Buffet des desserts

Pièce montée traditionnelle, forme conique, 2 choux par pers
ou

Pyramide de macarons, 2 macarons par pers
et

Entremets : Perle de tropézienne, tarte au citron meringuée, tarte aux fruits frais, royal chocolat
et

Salade de fruits rouges (selon saison)
et

Mini crème brûlée, en animation

Boulangerie

Pain serviette pour le repas

Boissons

Eau plate et eau pétillante, bouteille en verre,

Café en libre-service,

Vin et champagne fournis par vos soins, sans droit de bouchon