

Menu à 54 €

Vin d'honneur « entrée apéritive » : 19 € / personne

(Sans boissons)

Assortiment de 3 toasts par personnes (12 sortes) :

(Saumon fumé, rillettes de thon, jambon sec, œuf de lompe, crevettes, etc.)

Assortiment de 3 bouchées chaudes par personnes :

(Mini bouchée aux ris de veau, quiche au St maure, mini croustade aux fruits de mer, feuilleté fromage, feuilleté cumin)

2 animations planchas :

(Brochettes de dinde au curry et ananas / brochettes de canard au miel)

2 verrines par personnes en assortiment :

(Saumon fumé à la crème de concombre / crevettes et pomelos sauce cocktail)

1 Pruneaux rôti à la poitrine fumée

1 Petit rillons de Touraine

Repas : 35 € / personne

(Servi à table)

Mise en bouche :

Saumon marinés à l'aneth et gésiers à la vinaigrette de framboise

Magret de canard sauce périgourdine ou crème de morilles

Ou

Suprême de poularde à la crème de Chorizo

Ou

Rôti de veau braisé à l'ancienne et son jus

Ou

Filet de bœuf rôti crème de morilles ou sauce périgourdine (+2€)

Ou

Médaille de veau à la crème de morilles ou sauce au foie gras (+2€)

Trois légumes au choix :

Gratin dauphinois, gratin de 5 légumes, tomate provençale, champignons à l'ail et au persil,

Petits pois à la française, carottes vichy, fagot de haricots verts, poêlées de légumes,

Pleurotes à l'ail et au persil, purée de patates douce, flan de courgettes

Ou

Filet de rouget au coulis de langoustine

Sur un lit de riz et d'étuvée de fenouil

Ou

Filet de sandre sauce au Vouvray

Sur un lit de riz et de petits légumes

Ou

Filet de rascasse au lait de coco et au curry

Sur un lit de riz sauvage aux petits légumes vapeur

Assiette de salade verte

Trois fromages au choix

Pièce montée 3 choux et nougatine

(Sujet au choix)

Ou

Pyramide de macaron (4 par personne)

Ou

Pièce montée 2 choux et pyramide de macarons (2 par personne) (+ 0.50 €)

Ou

Autres gâteaux pâtisseries

(Framboisier, poirier, abricotier, 3 chocolats, croustillant caramel, ect...)

Café et amande cacaotée

Service, pain, vaisselle, compris

Options :

Nappes non tissées blanches et serviettes non tissées de couleur : 1 €/personne

Nappes et serviettes en tissu blanc : 4 €/personne (location extérieure)

Plancha : foie gras mariné au Sauternes ou St Jacques à l'ail : 3 € / personne

Découpe de saumon fumé au bois de hêtre accompagné de blinis et d'une crème ciboulette : 3.80 € / personne

Découpe de Jambon Serrano : 34.50 € le kg (Jambon facturé entier, pièce de 6kg environ)

Forfait boissons : 6 € (Sauvignon de Touraine ou Muscadet sur lie, Chinon ou Merlot, Bulle de Fleuray Cocteaux ou Vouvray brut (+ 0.50 €), eau de source)

Tarif valable 1 mois après impression et pour un minimum de 50 personnes