

Formule banquet n°2

Hors boisson

36.50 € ttc par personne

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 9.50 € ttc

Le duo de mise en bouche (chaud ou froid)

Les entrées

Le duo d' œufs parfaits fermier en nage de crème de petites girolles et lard croquant

Ou

La terrine de suprême de volaille aux morilles, quenelle de figues et poires

Ou

Le pâté en croûte artisanal de filets de canard et foie gras, mesclun à l'huile de truffes

Ou

Le ragoût malin d'escargots de Bourgogne au Chablis

En julienne de légumes nouveaux (10 pièces)

Les poissons

L'escalopé de filet de truite rose aux petits légumes du soleil

Ou

La dariole de saumon au cœur de Saint Jacques poêlées,

Nage de langoustines

Ou

Le dos de sandre poché, sauce crémeuse au Champagne

Notre suggestion : le pousse plat : sorbet et alcool à votre goût : 3.00 € ttc par personne

Les viandes : garniture de 2 légumes

Le suprême de pintadeau à la crème de foie gras de canard

Ou

L'émincé de filet mignon de porc rôti (cuisson basse température)

À la graine de moutarde à l'ancienne

Ou

Le paleron de veau braisé façon grand mère

Ou

Le ballotin de veau farci façon bouchère, crème de morilles

La boîte aux deux fromages affinés et sa petite salade à l'huile de noisettes

Les desserts

Les entremets événementiels en étages /choix à définir

Ou

La pièce montée pâtissière avec sa nougatine (sup. 3.50 € ttc par pers.)

Ou

La farandole de délices pâtissiers (3 pièces et 1 sorbet)

Des pains fantaisie vous seront servis tout au long du repas.