

# **Formule banquet n°2**

**Hors boisson**

**38.50 € ttc par personne**

*En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 10.50 € 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.**