

Formule banquet n°2

Hors boisson

33.50 € ht par personne

En option : le nappage tissu, les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie 8.50 € ht

Le duo de mise en bouche (chaud ou froid)

Les entrées

Les œufs pochés 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

La pressée de filets de lapereau au pistou, mesclun aux pommes vertes

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 rosé aux petits légumes du soleil

Ou

La dariole de saumon au cœur de Saint Jacques poêlées,

Réduction de langoustines

Ou

Le dos d'esturgeon Girondin poché, sauce crémeuse au Champagne

Ou

La marmite du retour de pêche en matelote de Chardonnay (lotte, colin et cabillaud)

Notre suggestion : le pousse plat : sorbet et alcool à votre goût : 2.50 € ht par personne

Les viandes : garniture de 2 légumes

Le filet de canard landais à la crème de cèpes ou aux griottes

Ou

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

À la graine de moutarde à l'ancienne

Ou

Le paleron braisé de veau au cidre doux et son envolée de pommes vertes

Ou

Le demi-coquelet rôti au vin jaune et ses petites girolles

Ou

Le ballotin de veau farci façon bouchère aux champignons de bois et des près

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 avec nougatine ou le Wedding cake (sup. 3.50 € ht par pers.)

Ou

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

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