

***MENU DE TRAVAIL
HIVER , PRINTEMPS , ETE , AUTOMNE***

MENU DE GALA

COCKTAIL DEJEUNATOIRE-DINATOIRE

BUFFET DE SEMINAIRE

CENTRE DE TABLE - DECORATION

ANIMATION CULINAIRE

Etc..

Prix NOUS CONSULTER

Capacité 2000 couverts / jour et plus

MENU DE TRAVAIL ETE

*Tomate Mozzarella en Terrine , Coulis de Tomate ,
ou
Carpaccio de saumon à l'aneth, mesclum*

*Filet de Cabillaud rôti aux herbes et Feuille de Brique,
Ou*

*Grenadin de Veau cuit en papillote
Sauce légèrement crémée et citronnée*

Sur un lit de Poêlée provençale

*Demi Saint Marcellin sur Verdurette
A l'huile de noisette*

Tarte aux Fraises crème citron au basilic

Ou

*Mahogany sur Financier cassis et Compotée de Mangue
Et crème passion*

CENTRE DE TABLE

*Côte du Rhône rouge ou blanc Guigal (1 Bout/4)
Eaux Minérales Plates et Gazeuses
Café*

Pain de Campagne tranché et Boule de Pain

MIMINUM 60 PERSONNES

MENU DE TRAVAIL HIVER

*Terrine de Saumon à la Crème Fraîche et Belles de Fontenay
Sur un lit de mélange du jardin*

Ou

Salade de Mâche ,Crostini de bacon au Reblochon

*Poirine de Pintade farci aux Cèpes
Sauce aux cèpes
Crêpe de pomme de Terre et Girolles , Flan de Brocoli
ou*

*Filet de Saint Pierre à la Crème de Cresson
Timbale de Riz Basmati et Jardinière de Légumes*

*Demi Saint Marcellin sur Verdurette
Pain au noix*

*Maracaïbo (moelleux chocolat, crème chocolatée au parfum de mandarine)
ou*

Piémont

*(Dacquoise Noisette et Marrons confits)
coulis Vanille des Iles*

CENTRE DE TABLE

*Côte du Rhône Guigal (1 Bout/4)
Eaux Minérales Plates et Gazeuses
Café et son macaron*

*Pain de Campagne tranché et Boule de Pain
Nappe et serviette tissu Vaisselle porcelaine*