

MENU

(à partir de 17 personnes)

33 euros

(hors boissons)

Supp.: amuse bouche = 2 euros/pièce.

(nombre d'amuse bouche au choix)

Entrées

- Velouté de crustacés, brunoise de panais et morteau rôtie, petits croûtons briochés à l'ail.
Ou
- Toast de brioche perdue aux épices satées, saumon fumé et chantilly citron, aneth et thym.
Ou
- Tartelette de terrine de campagne maison aux éclats de noisettes, confiture d'oignons au vin rouge, gratinée munster, salade de jeunes pouces.

Plats

- Filet de canette grillée, jus brun poivré aux cranberry, accompagnements de saison.
Ou
- Blanquette de veau à l'ancienne, cromesquis de riz crémeux aux céleris confits et carottes en court bouillon, accompagnements de saison.
Ou
- Croustillant de brandade de cabillaud en persillade, sauce tomate parfumée au coumbava, accompagnements de saison.

Supp.: assiette de fromages (brie et munster) = 6,00 euros.

Desserts

- Mille feuilles de crêpes, mousse chocolat maison, marmelade d'orange, chantilly mascarpone au piment d'espelette.
Ou
- Choux craquelin parfumé à la pistache, éventail de chips de pommes citronnées, crémeux passion.
Ou
- Palet banoffée : biscuit café, chantilly vanille, banane rôtie au sucre muscovado, caramel sundae.

*gâteau anniversaire (fruits de saison ou chocolat) ou pièce montée à la demande (3,00€ de supplément par personne).

Entre 17 à 25 personnes : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert (*choix identique pour le groupe entier*).

Plus de 25 personnes : 2 entrées + 2 plats + 2 desserts (*au choix maximum*)

! Notre équipe travaillant uniquement des produit frais, nous demandons confirmation du menu 10 jours avant la date de la réception, pour honorer votre demande. !