

MENU

(à partir de 17 personnes)

40 euros

(hors boissons)

Supp.: amuse bouche = 2 euros/pièce.

(nombre d'amuse bouche au choix)

Entrées

- Médaillon de foie gras parfumé au cognac, brioche maison au lard, confiture de saison aux noix.
Ou
- Cassolette de bisque de crustacés, pétoncles rôties, émetté de saumon gratiné au comté, croûtons briochés aux noix.
Ou
- Cromesquis d'effiloché de canard à la confiture de figues, écrasé de topinambour et pommes de terre.

Plats

- Tarte fine aux écailles de St Jacques, guacamole de légumes d'antan, pommes pailles et sauce mouclade, accompagnements de saison.
Ou
- Médaillon de poire de bœuf, sauce poivre et Jack Daniel's aux échalotes confites, accompagnements de saison.
Ou
- Filet de bar rôti sur peau, sauce gris de Toul aux cacahuètes torréfiées, accompagnements de saison.
Ou
- Entrecôte de veau aux petits Paris braisés, sauce bordelaise, accompagnements de saison.

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

Desserts

- Farandole de mini madeleine, carpaccio d'ananas laqués au kalamansi, chantilly vanille bourbon, sauce chocolat chaud parfumée à la fève Tonka.
Ou
- Paris Brest à la diplomate gianduja, crumble noisette, coulis de fruits de saison.
Ou
- Tube chocolaté, mousse poire, poire confite au sirop, pain d'épices maison.

*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. !