

Traiteur événementiel/Réception/Bufferet cocktail/Chef à domicile

Menu prestige (6 pers minimum)

5 Pièces cocktail, mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert, 3 mignardises,
Vin blanc, Vin rouge, Champagne
78.00€/pers



Pièces cocktail

Blinis au saumon
Maki foie gras
Cannelloni aux légumes truffés
Brochette de crevette au gingembre anisé
Feuilleté mousse de foie gras aux éclats de châtaignes



Mise en bouche

Foie gras sur lit de pain d'épices perdu **ou** Bonbon de foie gras en gelée de homard

Entrée

Entremet de crustacés aux asperges vertes, gambas rôties à l'huile de truffe, méli-mélo de légumes colorés et sa tuile au sésame croquante

Ou

Mousse de St-Jacques sur lit de fondue de poireaux au vin jaune ou coulis de carottes au safran, croustillant de brioche fondante et salade d'herbette aux jeunes pousses colorées

Plat

Tournedos de bœuf en cœur foie gras sur lit d'écrasé de pommes de terre douce, légumes glacés et sauce en réduction de vin rouge crème

Ou

Magret de canard en robe feuilletée et son cœur de girolles, risotto de Frigola au parmesan et sa sauce foie gras du Périgord



Fromage

Tourte fromagère et son mesclun **ou** trio de fromage affiné et son mesclun

Dessert

Bûche de mousse au chocolat fondant, croustillant de praliné à la gavotte,
Biscuit moelleux chocolat et son glaçage marbré

Ou

Bûche mousse citron vert en cœur crémeux de framboise fraîche, craquelin aux amandes torréfiées, biscuit fondant et enrobage de meringue à la française

Mignardises

Panna-cotta framboise
Moelleux chocolat
Mousse caramel au beurre salé crumble spéculoos

Compris Pain individuel, eau plate, eau gazeuse, 1 bouteille de vin blanc, 1 bouteille de Vin rouge, 1 bouteille de champagne

