

Exemples de menu

Menu 1

Budget 61€ par convive

Une formule incluant :

Un cocktail « soupe Champenoise » et 5 pièces cocktail par personnes, une animation œuf toqué à la crème de petit pois.

Un diner, vin « une bouteille de vin pour trois personnes » Domaine Gournier rouge et blancs, eaux minérales, boissons softs et café.

Mini croque-saumon façon maki

Fajitas de poulet

Accras

Toast au foie gras

Nems aux légumes

Entrée à l'assiette

Tartelette forestière et petite salade

Plat chaud à l'assiette

Filet mignon de veau farcis à la tomate séchée, jus court

Gratin Dauphinois, légumes glacés gourmands à la coriandre

Assiette de fromage

Assiette de Brie, Saint Nectaire et chèvre, accompagnée d'un bouquet

Dessert

Un entremet pêche framboise et un Royal chocolat croustillant

Exemples de menu

Menu 2

Budget 49€ par convive

Une formule incluant :

Un cocktail 8 pièces par personnes, une animation culinaire, un diner, eaux minérales et café.

Proposition hors boissons alcoolisées.

Tempura de légumes

Fajitas de poulet

Verrine ratatouille et mousse chorizo

Beignets de calamars

Poivron farcis au thon

Toast saumon et aigre doux de poivron rouge

Artichaut mariné

Toast de tapenade

Et une animation œuf toqué à la crème de poivrons et émincé de jambon grillé.

Plat

Paella de notre Chef

Dessert

Entremet Royal croquant citron et entremet foret noire

Exemples de menu

Menu 3

Budget 35€ par convive

Une formule incluant :

Un kir et deux canapés par personne, un déjeuner, vin sur la base d'une bouteille pour deux personnes « Domaine Gournier blanc et rouge », eaux minérales et café à discrétion.

Mille-feuille de légumes, aubergine, courgette, oignon rouge, poivron, basilic et mâche

Magret de canard en croute de noisettes aux deux pommes

Assiette de brie et mesclun

Sablé au citron meringué