

Menu à 42.00€

Cocktail 14 pièces

4 canapés salés+3 verrines salées +2 brochettes salées+2 petits fours

+3 sucrées

Les entrées au choix

Assiette bistro (crème brûlée au foie gras, tartare de tomates à la feta, saumon mariné à l'aneth)

Tarte fine aux st jacques et tomates confites

Salade périgourdine (magret fumé, gésiers, foie gras)

Aumônière de saumon fumé au crabe

Mouclade charentaise au safran

Les plats aux choix

Eventail de magret de canard, forestier ou aigre-doux

Roti de veau farci, sauce morilles

Filet mignon en croutes d'épices

Tournedos de cabillaud, au caviar de saumon

Filet de dorade royale et spaghetti de courgettes

Cassolette de la mer (rouget, st jacques et crevettes)

Assiette de 3 fromages et fromages

Le dessert

Assiette gourmande (Croustillant chocolat-noisette, mousse de fruits passion, tiramisu,)

Pièces montée en choux suppl. 3.00 /pers

Café compris

Prix par personne : 48.50euros ttc service compris