



MENU COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

BOISSONS COMPRISES

Café / Eaux minérales plate et gazeuse
Vin de région (1 bouteille pour 3)

PIÈCES FROIDES AU BUFFET

- Éclair de crevette et fromage frais, glaçage cocktail
- Sphère de lentilles, foie gras et pomme Granny Smith
- Carpaccio de loup, passion et fleur de bourrache
- Haddock fumé et son sablé au parmesan
- Crostini de jambon de pays, tomate confite, parmesan et mesclun
- Soya Rolls de chèvre frais au piment d'Espelette romaine et pequillos
- Roulé de carré de bœuf, cornichon et sauce tartare
- Mini club de pain noir, fromage, moutarde condiment et pousse de blettes
- Sphère d'asperge de pays et mousseline à l'orange
- Rolls vittello tonnato, condiment et roquette

PIÈCES CHAUDES AU PASSAGE

- Mini-aumônière de mousseline de Saint-Jacques
- Brochette de gambas en tempura et sésame noir
- Pissaladière au caviar d'aubergine, émincé d'agneau, sauce au poivre
- Pique de carpaccio de bœuf et mozzarella tiède

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE RÉGION SUR PLATEAU

accompagnés de différents pains

DESSERTS

- Éclair aux fraises et à la vanille
- Verrine de chocolat et espuma Carambar
- Assortiment de macarons
(Tagada, Nutella, passion, pomme verte, caramel beurre salé)



MENU DÉJEUNER ASSIS

BOISSONS COMPRISES

Café / Eaux minérales plate et gazeuse
Vin de région (1 bouteille pour 3)

ENTRÉES

Tartare de la méditerranée et son émulsion de coquillages

ou

Blanc de volaille et sa mousseline aux pistaches
sur son pain toasté

PLATS

Filet de dorade grillée sur peau, raviole de coquillages
et jeunes légumes, et son jus de coquillages

ou

La brochette d'onglet mariné à l'huile d'olive et fleur de thym
sur croustillant de tomme fraîche

DESSERTS

La douceur de framboises façon tiramisu,
sauce à la fleur de vanille

ou

Soupe de pêche et son sorbet au yaourt et Arlette caramélisée