

Menu Emeraude

Kir pétillant et ses feuilletés chauds

Une Entrée au choix pour le groupe

*Médailillon de foie gras de canard et medled de confiture de figue
Foie gras de canard pôle flambé à l'armagnac
Cassolette de Saint Jacques
Délice de la mer aux agrumes*

Un Plat au choix pour le groupe

*Noisette d'agneau à la fleur de garrigue
Suprême de volaille forestière
Filet mignon de veau et sa crème au miel
Filet de bœuf aux morilles
Blanquette de lotte aux épices*

Une garniture au choix pour le groupe

*Fagot d'haricot vert, lien végétal
Pomme de terre rissolée
Pomme paillasson
Brochette de tomate au romain
Tomate à la provençale
Timbale de riz safrané
Pôlée forestière*

Fromage

mesclun de salades et ses 3 fromages sur lit de pain de campagne

Dessert

Pièce montée (corne d'abondance)

Boissons

*Bordeaux rouge, Bordeaux blanc
Eau minérale, soft, café à discrétion*

Animation

*Son et lumière avec DJ
Décoration de la salle (fleurs et mise en lumière) ou vin d'honneur*

Prix par personne 110 €