



EXEMPLE DE MENU AVEC COCKTAIL ET DEUX PLATS

Cocktail dressé, avec flambage, atelier, animation

Verrerie, nappage et décoration

produits maisons et locaux

8, 10 ou 12 pièces à partir de 9 €

(détail de nos assortiments en fin de feuillet)

Prix par personne à partir de 33 Euros TTC service et repasse compris (viande & poisson)

MENU

Marbré de St-Jacques et saumon aux deux coulis

ou

Jourtière de saumon Florentine sauce Nantaise (entrée chaude)

ou

Salade landaise et son duo de magrets (magret confit et magret séché)

ou

Pavé de perche aux douces épices sauce Gênoise (entrée chaude)

ou

Coupe de melon au Pineau des Charentes

(Melon entier creusé en petites boules et présenté sur coupe)

ou

Journedos de chapon au bouillon de foie gras

ou

Cuisse pintade braisée aux fruits d'été

ou

Fmincé de bœuf rôti aux échalions du Poitou

avec

Garniture de légumes (minimum 3)

ou

Assiette de deux fromages au choix

sur lit de salade

ou

Framboisier et son coulis

ou

Diplomate poire sauce chocolat

ou

Pièce montée 3 choux plus nougatine (avec supplément)

(dessert monté)

(possibilité buffet dessert)

ou

Café et son chocolat

Petit pain et Pain blanc

Nappage et serviette tissu

Vin en supplément

DETAIL COCKTAIL DE BASE de 8 à 15 pièces

Assortiment de canapés et pains surprise

dont

Asperges mimosa, œuf de caille poêlé ciboulette, saumon fumé, fromage frais sur lit de salade, jambon/melon.....

Pain surprise de la mer, pain surprise périgourdin, pain surprise charcutier...

~

Crevette à la Charentaise

Queues de grosses crevettes flambées au Cognac et cuites et préparées devant les invités

~

Assortiment de fours chauds

dont

Pissaladière de saumon, feuilleté d'escargot, Brochettes de magret aux pêches

Brochette de dinde ananas, assortiment de petits boudins, gougères

forestières, fruits au bacon

~

Buisson de légumes et ses sauces présenté déco de ferme

~

Marinade d'olives

Service, nappage verrerie et décoration

LES OPTIONS

Banc d'huîtres (3/pers) avec écailleur : supp 3,60 €/pers

Cuisson de brochettes assorties et autres en barbecue (3 pièces) : supp 3,20 €/pers

Œuf de caille au plat préparé devant invités avec garniture (2 pièces) : supp 3,20 €/pers

Œuf de caille périgourdin et son foie gras : supp 2,20 €/pers

Chaud froid de fruits de mer frais sur mer de gros sel : supp 2 €/pers

Assortiment verrines 2 pièces par personne 3,70 € :

(fraicheur saumon œuf de truite, magret séché et son mousson de foie gras aux baies rouges, crabe au gingembre, surprise exotique)

Emulsion de

Atelier de foie gras poêlé et ses doux accompagnements 4,70 € ttc

Atelier de ravioles pochées et ses accompagnements 3,60 € ttc

SUCRE

Crêpes parties sucrées avec accompagnements (sucre, beurre, confiture, cho...) 3-4 pièces 3,70 € ttc

Broyé maison et tourteaux fromagés 2 pièces 1,8 € ttc

BOISSONS

Forfait à volonté 3,8 € : planteur maison, pétillants et ses crèmes assortis, jus de fruits eau plate

Forfait soft à volonté 1,2 € : jus de fruits assortis, soda eau plate et gazeuse