

# Formule Tout en un « Menu Prestige »

### Le vin d'honneur:

- > Pièces de cocktails 2 par personne :
- Tartare de tomate, pesto et burrata
- Tartare de pomme de saumon
- Macarons au foie gras
- Wrap de magret et son foie gras
- Tartare de thon et cum bava
- > Animation au choix: 2 pièces par personne
- Bar à huitres en trois sortes (nature, en gelée et chaude)
- Rôtisserie de canard : aiguillette de canard au piment
- Brochettes de gambas

### Entrée au choix:

- Nougat de foie gras et son chutney, pain d'épices
- Charlottes de saumon fumé sur sauce wasabi
- Tartare aux deux saumons et sa crème d'aneth

# <u>Plat : (Le plat est accompagné de 2 légumes au choix)</u>

- Magret de Canard rôti au foie gras
- Suprême de Pintade aux crumbles
- Pluma de cochon au miel et sa sauce
- Aiguillettes de canard grillé aux fruits rouges

<u>Salade & duo de fromages</u>: Ardoise de Fromage

Service compris. Alcools et soft servis à discrétion. Hors dessert.

\*Service de traiteur assuré par La Table de Laurent, Formerie classé au Gault & Millau, 1 Toque



# Formule Tout en un « Menu Excellence »

### Le vin d'honneur:

- Pièces de cocktails 2 par personne :
- Tartare de tomate, pesto et burrata
- Tartare de pomme de saumon
- Macarons au foie gras
- Wrap de magret et son foie gras
- Tartare de thon et cum bava
- > Animation: 2 pièces par personne
- Bar à huitres en trois sortes (nature, en gelée et chaude)
- Rôtisserie de canard : aiguillette de canard au piment
- Brochettes de gambas

### Entrées au choix :

- Entrées du menu Prestige
- Éclair de saumon et sa fondue de poireaux
- Cassolette de ris de veau et champignons forestier flambée au Whisky
- Irilogie de tartare maison : saumon, thon, homard
- Cassolette d'écrevisse à la Nantua
- Dôme de choux au homard

Sorbets: Basilic vodka ou Traditionnelle

## Plats (Nos plats sont accompagnés de 2 légumes au choix):

- Plats du menu Prestige
- Tournedos Rossini au jus de viande caramélisé
- Médaillon de veau aux morilles (selon la saison)
- Plat de poisson sur demande

Salade et trio de fromages: brie frit

Service compris. Alcools et soft servis à discrétion. Hors dessert.

\*Service de traiteur assuré par La Table de Laurent, Formerie classé au Gault & Millau, 1 Toque