Cocktail & MENU FLEURIE 78.00 € /pers.

Cocktail apéritif/ 12 pièces salées assorties 20.00 €

Bar à Tartine

Tapenade, tomatade, poivronade, crème d'artichaut, cervelle des canuts, pains toastés, gressins

Les verrines

Gaspacho, velouté de cresson
Les p'tits toasts tendance
Pointe d'asperges, jambon de parme, crevettes marinées, tomate confite à l'olives…

Les cuillères garnies

Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan
Salade de ravioles
Caviar d'aubergines aux pignons de pins

Les délices froids

Mini pain pomme de terre garnie, pain suédois saumon fumé et chèvre, blinis sarrasin
crème de raifort jambon persillé…

Les décoratives

Pyramide de mini brochettes de tomate mozzarella,
sauce variées…

Les feuilletés salés chauds

, gougères farcie, finger de volaille, quichette de légumes …

Les tentations chaudes

Mini croque-monsieur, mini hamburger, croustade d'escargots, beignet de crevettes…

_____

Diner assis, Plat chaud servi à table

Pastilla d'agneau confit, jus au thym
Ou
Suprême de volaille fermier à la crème d'estragon
Ou
Dos de cabillaud cuit vapeur, infusion à la citronnelle

Dessert

Entremet à étages 1 parfum
Ou
Pièce montée 3 choux /pers

Les Pôles animations proposées par le chef

SHOW COOKING

Les ateliers ne peuvent être inclus ou échanger dans les cocktails.

Toutes les prestations ci-dessous sont proposés en supplément.

Les prestations inclus le personnel nécessaires aux ateliers.

Atelier Découpe au choix 12.00 € TTC/pers

- Découpe Pâté en croute Champion du monde 2016 (volaille de Bresse, ris de veau, foie gras)

- Découpe de saumon gravlax aux agrumes, galette de quinoa, crème combawa

- Découpe de sashimi de boeuf mariné, sauce chimichuri

- Découpe de Jambon Pata Negra affinage 24 mois

Atelier Plancha aux choix 12.00 € TTC /pers

- Tentacules de poulpes, houmous citron confit, pomelos rose

- Tataki de thon frais graine de sésame, soja

- Foie gras poêlée, pain d'épices, chutney pomme mangue

- Noix de Saint-Jacques snackés, sauce vierge aux baies de goji

***Les produits proposés varient selon le temps, les saisons et l'approvisionnement.**
***Tarifs hors privatisation d'établissement**