Cocktail & Menu Régnié 88.00 € ttc/pers.

Cocktail apéritif/ 10 pièces salées assorties 20.00 €

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

Les cuillères garnies
Crevettes, jus de yuzu, tartare de tomate copeaux de parmesan…

Les verrines gourmandes
Tzatziki concombre, fromage blanc, panna cotta de betterave et fourme d'Ambert, crémeux de courgette au basilic…

Les saveurs fraiches
Sucette de foie gras aux fruits de la passion, tomate cocktail espuma de mozzarella,
Billes de chèvres concassées de noix…

Les délices chauds
Croustade d'escargots, brouillade d'œufs caviar de harengs…

Les pyramides
Mini brochette de saumon et pomme granny, brochette de melon pastèque menthe

Diner assis

Entrée
Cannellonis de crabe aux agrumes, crème de raifort
Ou
Millefeuille de foie gras de canard maison artichaud, jus de betterave

Plat chaud
Filet de canette de Dombes laqué au miel, jus au poivre Timut
Ou
Filet de dorade royale cuite à l'unilatérale, sirop de bouillabaisse

Fromage
Assiette de 3 fromages de région ou fromage blanc crème

Dessert
Assiette gourmande des Mariés
Ou
Buffet de dessert :
Tarte aux fruits de saison : cerise, pommes, pèches, fraises, framboises
Entremets : deux chocolats, vanille caramel
Clafoutis aux fruits de saison
Brochette de fruits frais de saison
Soupe d'ananas aux baies aromatique

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**