

# LES MENUS

Sur la base d'un menu commun

## Les entrées

Capuccino de potiron à la  
poudre de cèpes



Crumble de légumes au  
cheddar



Crème de panais à l'huile de  
truffe et nuggets de choux  
fleur



Salade d'épeautre aux petits  
légumes et comté AOP

## Les desserts

Crème brûlée du moment



Tiramisu aux marrons



Croustillant de poire  
Williams,  
crémeux chocolat Ghana au  
lait



Tarte tatin et crème glacé au  
yaourt

## Les plats

Jambonnette de dinde confite,  
gratin dauphinois



Sauté de bœuf façon carbonnade,  
aux spéculos et tagliatelles  
fraiches



Poisson du moment  
*Légumes rôtis et poêlée  
champignons de saison*



Tortellinis au fromage frais sauce  
au st Marcellin  
*Sabodet au beaujolais*

Café,  
Eaux minérales, jus de fruits  
Vin rouge et vin blanc

# LES COCKTAILS

Exemple de cocktail : 12 pièces

Ou : **Cocktail prestige (18 pièces)**

## Pièces salées froides

Roulé de saumon fumé, mousse de chèvre frais



Tataki de thon et humus



Crumble aux petits légumes et st Marcellin



Mini bruschetta aux tomates confites et jambon de Bayonne



**Salade de quinoa et coques marinées**



**Foie gras au torchon, chutney d'abricot sec**



## Pièces salées chaudes

Churros de patate douce, crème à la moutarde d'Orléans



Gambas croustillante au paprika fumé



Samossa de volaille



Mini brochette de bœuf teriyaki



**Mini burger au bœuf black Angus et Emmenthal, compotée d'oignons**



**Noix de saint Jacques rôtis, émulsion de fèves**



## Pièces sucrées froides et chaudes

Sablé breton, crémeux citron



Mini tropézienne



Moelleux au chocolat



Mousse de coco et coulis mangue passion



**Macarons**



**Crème brûlée au chocolat blanc et citron vert**

Café,  
Eaux minérales, jus de fruits  
Vin rouge et vin blanc