

Menu raffiné pour vos Réceptions



ENTREES

*Fian de légumes de saison sauce vierge à l'huile
d'olive vierge*

Ou

*Saumon Gravlox aux baies roses, crème aneth,
blinis tagliatelles de crudités.*

Ou

*Foie gras recette maison à la cannelle de Ceylan
accompagné de son chutney de fruit de saison,
mesclun jeunes pousses et toast brioché.*

PLATS

*Suprême de volaille fermière ou
Filet mignon de porc sauce forestière, gratin
Dauphinois crémeux, poêlée de légumes de saison*

Ou

*Dos de cabillaud rôti façon blanquette,
mousseline de légumes et son riz sauvage parfumé
au thym*

Ou

★★★ *Filet de canette sauce au poivre vert ou
Cuisse de canard confit lardée pommes Anna et
légumes rôtis à l'huile d'olive vierge.*

(Supplément 3€ par personne)

Ou

★★★ *Rôti de veau sauce aux pépites de morilles,
Risotto au Réggiiano et mirepoix de légumes
croquants.*

(Supplément 3€ par personne)

FROMAGES

*Plateau de fromage secs affinés sélection du
fromager*

*Ou Fromage blanc fermier à la crème
gourmande*

Buffet des délices

*Entremets création d'Alexandra à
personnaliser :*

*Entremets fuités mousse de fruits
Royal au chocolat et feuillantine praliné*

Pyramide de Macarons d'Alexandra

Coupelle de fruits frais au sirop d'épices

★★★ *Mignardises (supplément 3€ par pers.)*

★★★ *Pièce montée de choux vanillés (sur devis)*

★★★ *Cake design (sur devis)*

Menu à **29.50€** par pers.



Pour vos réceptions mariages,
Baptêmes, anniversaire ect...

*N'est pas inclus dans le tarif : le personnel de
service et cuisine, l'apéritif, les boissons, la
location de la vaisselle, le nappage des tables et
des buffets et toutes autres prestations de service.*