

Menu Coup de Cœur

Charlotte d'Asperges et Crevettes



Filet de Pintade Tomate et Mozzarella Di Bufala,
Crème de Basilic et Gratin de Courgettes au Parmesan



Dessert au Choix

Les Envies gourmandes à la Carte

L'Apéritif

Canapés Gala (plateau de 16 pièces)

Bouchées Fraicheurs (plateau de 24 pièces)

Les Entrées

Ronde de Homard

Charlotte d'Asperges et Crevettes

Duo de Gaspacho de Tomate et Concombre, Mozzarella au Pesto

Foie Gras de Canard Entier FESTINS

Demi-Langouste à la Parisienne

Asperges Sauce Mousseline 300g

50g

selon arrivage

selon arrivage

L'Entrée à Réchauffer

Feuilleté d'Asperges Blanches

Les Poissons

Cabillaud au Romarin

Sandre à l'Oseille

Lotte Sauce Vierge aux Agrumes

Les Viandes

Filet de Pintade Tomate et Mozzarella Di Bufala, Crème de Basilic...

...et Gratin de Courgette au Parmesan

Jambon à l'Os à la Chablisienne, Tagliatelles et Tagliatelles de Légumes

Filet de Bœuf Sauce Agrémentée à l'Huile d'Olive des Baux de Provence
et Thym, Millefeuille de Légumes d'Eté et Copeaux de Parmesan

Mignon de Veau aux Girolles et son Flan de Champignons

Menu Gourmand

Foie Gras de Canard Entier Festins

ou

Duo de Gaspacho de Tomate et Concombre,
Mozzarella au Pesto



Cabillaud au Romarin

ou

Sandre à l'Oseille



Mignon de Veau aux Girolles et son Flan de Champignons

ou

Filet de Bœuf Sauce Agrémentée à l'Huile d'Olive des Baux de Provence et
Thym, Millefeuille de Légumes d'Eté et Copeaux de Parmesan



Dessert au Choix

Entrée + Poisson + Légumes Croquants + Dessert

Entrée + Viande + Dessert

Menu complet

Les Douceurs de la Fête des Mères

Verrine Fête des Mères (Biscuit, Crème Vanille, Cassis et Glaçage au Cassis)

Entremets Fête des Mères

(Biscuit Pistache, Framboise et un léger Croquant de Meringue)

Ind.

4 pers.

6 pers.