

## Menu vin d'honneur avec repas

**Ce tarif Comprend :**  
**A partir de 52.00 € ht**  
**Tva à 10 %**

**Le service au bar et en salle**  
**Le nappage buffet**  
**la verrerie**  
**les glaçons**  
**les serviettes**  
**Les lunchs sales ci-dessous 15 pièces par convives**

### Le vin d'honneur :

#### **Les pains surprise :**

##### **Cygne surprise :**

Fromage bacon moutarde au miel, saumon fumé, jambon cuit et purée de tomate, fromage au pesto

##### **Grappe de raisin :**

Mousse de foie, pâté de campagne, jambon sec, fromage frais ail et fines herbes

---

#### **Les pièces Froides :**

##### **Canapés lunch**

Mousse d'anchois, tapenade, roquefort, œufs de lump, saumon, mousse de canard, fromage curry menthe,  
Jambon cru, fromage au noix, mousse d'avocat, jambon de volaille

##### **Canapés en cuillère**

Purée de panais préparation magret de canard enrobé au miel et confiture de clémentine,  
Purée de patate douce noix de saint jacques et purée de mangue,  
Purée de topinambour préparation de foie gras et fruit sec  
Carpaccio de bœuf et parmesan

##### **Assortiment de pâtes en brochettes**

Roulés de fromage frais et champignons, roulés de chèvre, lasagne de saumon fumé, ravioles, poulet coco

##### **Assortiment de tortillas garnies**

Poulet, jambon Serrano, légumes chèvre saumon fumé

---

#### **Les mini verrines cocktails :**

- Ananas, poivron rouge, tofu, lentilles verte et lait de coco
- Boulgour, petits pois, asperges, tomates confites et menthe
- Haricots rouges, lait de coco, maïs, tofu et riz
- Fèves de soja, quinoa, tofu et framboise
- Foie gras aux pommes, chèvre miel
- Pesto mozzarella, saumon citron

---

#### **Les pièces Chaudes :**

Mini cheese burger , Mini Hot dog ,Mini nems, Mini samossas, Mini tartelettes Salés

---

#### **Stand animation Plancha :**

##### **Cuisson en public de mini brochettes**

( filet de dinde, Bœuf marinés, filet caille, crevettes, seiche mariné )

## *Le Repas*

mise de table avec nappage et serviettes tissus blanc  
Verrerie , couvert et assiette porcelaine  
Pains ,eaux minérale plate et gazeuse , et service compris  
Possibilité de Formule vin à table .

### *Mise en bouche*

Soupe glacée de melon à la menthe fraîche  
Ou  
Tartare de légumes du soleil

---

### *Plat principal*

Château cœur de filet de bœuf aux Cèpes ,  
Ecrasée de pommes de terre au Mascarpone  
Poêlée cévenole aux marrons et pleurotes  
Tarte fine de carottes et poireaux  
Ou  
Paleron de veau confit sauce poivre,  
Gratin de pommes de terre à la crème fraîche,  
Millefeuille d'aubergine  
Ou  
Filets de caille rôti aux figues sur tarte fine aux champignons,  
Moelleux de pommes de terre Cœur coulant aux morilles,  
Millefeuille de carotte à la betteraves

---

### *Ardoise du Fromager*

Chèvre fermier du pic St Loup  
Confiture cerise et son mesclun

---

### *Desserts*

Pièce montée à la nougatine 3 choux / pers  
ou  
Gâteaux à étage des maries  
ou  
Assortiments de pièces lunch sucrées 3/ pers

---

### *Café*