



Vin d'Honneur : 5 pièces par pers au choix :

- Chiffonnade de jambon du morvan et Melon ou Poire (selon la saison)
- Guacamole , Tomate Confitée et Crabe
- Nougat de Lapin aux Griottes
- Bavarois de Tomate et Croquant au basilic
- Pannacotta au Basilic et Tartare de Poisson
- Mini Eclair au Saumon Fumé et Pommes
- Profiterole au Chèvre Frais et Pistou
- Feuilletés Divers : Mini Quiche, Mini Pizzas, Saucisse, Andouillette.
- Gougère à la Bourguignonne
- Brochette Crevette et Ananas
- Tomate Cocktail au Caramel , Graine de Sésame et Pavot

Prix par Pers. Nous consulter

Ce prix comprend : La vaisselle, la mise en place, le nappage et serviettes papier, le service.

Le Repas :

1ère Entrée Froide au Choix :

- Salade Périgourdine (Foie Gras de Canard, Magret, Asperges, tomates, H. vert, Salade)
- Roulade de Saumon Fumé aux Asperges et Crème Mousseline
- Terrine de Foie Gras Maison au Citron Confit , Chocolat et sa Brioche aux 3 Fruits
- Nougat de Lapin aux Pépites de foie Gras
- Terrine de Sandre et Ecrevisses sauce Homardine

2ème Entrée Chaude au Choix :

- Noix de St Jacques au Beurre Safrannée
- Dos de Sandre et Fondue d'Oignons
- Fricassée de lotte à l'Américaine
- Vol au Vent de Ris de Veau et Volaille
- Croustillant de Saumon sur Julienne de Légumes

Sorbet pour le Trou Bourguignon (alcool non fourni)

Le plat Garni au Choix :

- Suprême de Pintade au Cidre
- Filet de Boeuf en Croûte Crème de Morilles (+2,5)
- Magret de Canard au Miel et Pepitte de Nougat
- Mignons de Porc Brioché et son Jus
- Cuisse de Canard Confite aux Griottes
- Mignons de Veau sauce Luccullus (+2,5)

accompagné de 2 légumes :

- Gratin d'Eté
- Fagot d'Asperges Vertes ou Haricots Verts Lardé
- Flan de Brocolis
- Gratin Fondant de Pomme de Terre
- Duxelle de Champignons

Assiette de Salade et Duo de Fromages au choix :

Epoisse, Délice de Bourgogne, Comté, Crottin de Chèvre, Brie de Meaux.

Le Service du Dessert

Le Café

Le Pain

Prix par personne : nous consulter
avec 1 seule entrée froide ou chaude : nous consulter

Buffet Séduction :(au chonix ou en assortiment)

Mosaïque de Légumes au Chèvre Frais ou Nature au Coulis de Tomate
Suprême Cardinal (Ballotine de Canard au Foie Gras et Cassis)

Galantine de Volaille aux Pistaches
Papillon de Charcuteries Maison
(Jambon du Morvan, Rosette, Divers Saucisson ...)

Terrine Océane de Saumon et Noix de St Jacques
Dos de Loup en Chaud Froid
Buisson de Langoustines

Salade Exotique
Taboulé aux Fruits de Mer
Salade de Perles Marine
ou autres salades au Choix (Liste Jointe)

Viandes Froides au choix:

Rôti de Porc aux Pruneaux et Abricots
Pièce de Boeuf à l'Os
Roti de Veau Farci
Magret de Canard à L'orange

ou **Plat chaud servi à table** : à choisir dans le menu ci dessus

Assortiment de Fromages de nos Régions (Epoisse, Chèvre, Brie)

Salade de Fruits Frais
Service des Desserts
Le Café
Le Pain

Prix par personne : nous consulter

Les prix comprennent : La mise en place, la vaisselle, , le service, le service du vin

Buffet – Plancha : 18 pièces par personne

Pain Surprise Charcuteries Maison
Assortiments de Feuilletés divers
(pizzas, quiche, saucisse, andouillette, jambon)
Bavarois de tomate et son Crumble au Basilic
Tartare de Saumon aux Pommes
Mini Pâté en Croute à l'Ancienne
Cocktail de Crudités
Nougat de lapin aux Griottes

Coin Animation Plancha

Gambas grillées
Brochette de Dinde Marinés
Magret de Canard à l'Orange
Foie Gras Poêlé
Brochette de St Jacques et Chorizo
Accompagné de Poivrons, d'Ananas, Pomme de Terre

Plateau de Fromages , Pain aux Noix et Campagne Tranché

Brochette de Fruits Frais
Assortiment de Mignardises

Prix par personne : nous consulter

Ces prix comprennent: La vaisselle , la mise en place, le service , Nappage du buffet, le service des vins et des desserts,

Option Nappage et serviettes : 2 € /pax

MENU ENFANT

Méli Mélo Crudités et Saucissons Divers
Suprême de Volaille sauce Aurore , Pomme Dauphine
1 Fromage (ex Kiri)
Crème Caramel

Condition de Règlement :

- 1er acompte de 30 % à la réservation
- 2 ème acompte de 40 % 2 semaines avant la réception
- Le Solde à réception de Facture

Conditions Générales :

Le nombre de convives sera confirmé au minimum 4 jours avant la réception ;
Toute casse ou détérioration de la vaisselle ou pièce de Buffet, causé par le client ou invités sera facturée .