

Menus de 25€ à 45€

**Selon vos besoins en service, vaisselle
Nappage et nombre d'invités
CONSULTEZ NOUS ...**

MENU Dégustation

Unique à choisir pour tous les convives

1 entrée au choix

- Salade Quercy (gésiers, magrets séché, cou farci)
- Ou Soupe de poisson et ses condiments
- Ou Tartare de tomate sur pain grillé et Jambon Serrano
- Ou ½ pamplemousse à la fantaisie écrevisse et son blinis
- Ou Endives à la mousse de roquefort noix et jambon pays
- Ou Duo Pêches au thon et magret séché

1 Plat au choix

- Confit de canard
- Ou Rôti de veau forestier
- Ou Escalope de dinde à l'italienne gratinée
- Ou Noix de joue de porc persillées
- Ou Cassolette de moules et pétoncles
- Ou Gigolette de poulet à l'ancienne
- Ou Brochette de magret (aux pruneaux par ex)

Accompagnement et sauces en fonction plat choisi

Plateau de 3 fromages et salade verte

+ 1 Dessert au choix

- Gâteau pêche melba
- Ou Crumble aux pommes et son coulis fruits rouges
- Ou Tiramisu maison sans alcool
- Ou Nougat glacé
- Ou Moelleux au chocolat
- Ou Entremet poire caramel
- Ou Mille feuille individuel
- Ou Duo lingot cacao et darquoise miel amande

Café

MENU Saveurs

Unique à choisir pour tous les convives

1 entrée au choix

- Salade gourmande (gésiers, magrets séché, cou farci, foie gras)
- Ou Ballottine de Tartare St Jacques et saumon fumé
- Ou Mousseline de homard sauce champagne (entrée chaude)
- Ou Tartare de saumon
- Ou Croustillant de chèvre au miel sur salade campagnarde
- Ou Carpaccio de bœuf et de magret

1 Plat au choix

- Filet mignon de porc forestier
- Ou Escalope de veau
- Ou Cassolette de St Jacques
- Ou Magret aux cèpes
- Ou 5 gambas à la provençale
- Ou Aiguillettes de canard (aux mangues, au poivre...)
- Ou Gigolette de canard farcie à la gasconne

Accompagnement et sauces en fonction plat choisi

Plateau de 3 fromages et salade verte

+ 1 Dessert au choix

- Tarte Tatin
- Ou Entremet praliné abricot
- Ou Entremet poire William's
- Ou Amandine à la framboise
- Ou Gâteau 3 chocolats
- Ou Farandole 4 mignardises
- Ou Carpaccio d'ananas et ses canelés

Café

Flûtes, coupes,
Chandelier,
Vaisselle originale
Nappage couleur
Ou tissu blanc...

**Possibilité de moduler les formules,
location de vaisselle complémentaire,
nappage, décoration table...**

Pièce montée personnalisée

caramélisée sur nougatine :

2€ le chou

Modèle adapté à vos couleurs, votre thème

Votre passion,

avec complément de 50€ à 100€

Contact : Mme PONS Valérie
tel : 06 64 82 43 70

MENU Délices

Unique à choisir pour tous les convives

1 entrée au choix

- Foie gras aux figues et ses pains spéciaux
- Ou Cassolette d'écrevisses sauce Nantua
- Ou Cassolette de St Pierre au Riesling
- Ou Assiette gourmande terre mer
- Ou Duo de carpaccios et tartares

1 Plat au choix

- Le panaché du terroir (magret, aiguillettes, filet canette)
- Ou Aumônière de veau cèpes et foie gras
- Ou Duo de St Jacques et gambas
- Ou Filet de Dorade Royale
- Ou Filet mignon de veau
- Ou Magret au foie gras ou forestier...
- Ou Souris d'agneau

Accompagnement et sauces en fonction plat choisi

Plateau de 3 fromages artisanaux et son raisin

+ 1 Dessert au choix

- Macaron avec sa boule de glace et 2 mignardises
- Ou Un dessert choisi parmi les suggestions des précédents menus

Café



MENU Gourmandises

Unique à choisir pour tous les convives

1^{ère} entrée au choix

- Farandole de 6 verrines de saveurs au choix
- Ou Duo de Foie gras mi cuit et ses toasts
- Ou Panaché de 3 spécialités artisanales

2^{ème} entrée au choix

- 1 Cassolette au choix
- Ou St Jacques poêlées
- Ou Crevettes et gambas en 5 robes

1 Plat au choix

- à choisir dans la liste des suggestions des différents menus déjà présentés
- Accompagnement et sauces en fonction plat choisi*

Assiette de 4 fromages « dégustation »

1 Dessert au choix

- Escalier de douceurs (mignardises, verrines et brochettes de fruits)
- Ou Pièce montée caramélisée (2 choux vanille par pers)
- Ou Panaché d'entremets

Café

***Consultez nous
pour obtenir votre devis personnalisé
Tel/fax : 05 63 91 40 52***

Contact : Mme PONS Valérie
tel : 06 64 82 43 70

Modulez les formules, modifiez selon vos envies!