



VIN D'HONNEUR

AMUSES-BOUCHE à partir de **5,50 € TTC /pers** (6 pièces/pers)

Exemples de composition :

Brochette Jambon cru et mangue, Canapé Jambon fumé, verrines salées,
Wraps Ail et fines herbes, Blinis Saumon, Verrine Tomate et chèvre frais
Blinis Mimolette et Magret fumé, mini burger tomate-mozzarella ...

Verrine Pannacotta, Financier pistache-griotte, brochette de fruits de saison
Tartelette choco-caramel beurre salé, Mini-cannelé, Macarons

Autre Prestations : Cascade de légumes croquants, Animation plancha ...

BOISSONS ALCOOLISEES à partir de **1,80 € TTC /PERS**

- ♦ Kir pétillant : Vouvray et liqueur (cassis, framboise, pamplemousse, pêche)
- ♦ Cocktails à base de vin : sangria blanche, sangria rosé, ...
- ♦ Punchs : Pina colada, Acapulco, Costa verde, ...
- ♦ Cocktails à base de Pétillant : Soupe angevine, Champagne cocktail, ...





LE REPAS

« VOTRE COMPLICE CULINAIRE »

✂ MENUS A PARTIR DE **31 € TTC /pers** - Entrée, Plat, Fromage et Dessert
(Inclus : café, pain et personnel de service)

EXEMPLES DE MENUS

EMERAUDE

Opéra de Saumon et coulis de poivrons à l'huile d'olive
Cuisse de Pintade farcie forestière – gâteau de pommes de Terre
Assiette de 3 fromages et lit de salade
Assiette Gourmande avec Pièce Montée en Présentation

DIAMANT

Poêlée de St Jacques et gambas, salade fraîcheur et vinaigrette aux agrumes
Eventail de Magret de Canard rôti au Pesto, spaghettis de légumes
Croustillant de Fromage et salade
Déclinaison de verrines aux fruits de saison

SAPHIR

Demi-homard rôti et cœur d'artichaut violet, sauce corail
Médailillon de Veau aux baies roses, sauce Morilles
Petit Chèvre rôti aux herbes de Provence sur lit de salade
Carte des Desserts (Pièce montée, Assiette gourmande, Buffet de desserts ...)



✂ MENU VERSION BUFFET A PARTIR DE **28 € TTC /pers**

✂ PETIT DEJEUNER, BRUNCH, REPAS ANIMATEUR, CANDY BAR

✂ BUFFET DU LENDEMAIN A PARTIR DE **10 € TTC /pers**

