

1/2

## Menu Groupe

(boissons comprises)

- sur commande -

### Entrées

Pannequet de Saumon mariné, Légumes croquants anisés  
Tartelette d'Aubergines, Brochette de Pétoncle, Vinaigrette d'Herbe  
Aumônière de Saint Marcellin et Pommes acides sur son Lit de Fraîcheur  
Capuccino de Melon et effiloché de Speck  
Beignets de Rouget et Tartare de Tomates  
Profiteroles de Chèvre Frais et sa Vinaigrette de Concombre mentholée  
Pâtes farcies à la Ricotta et son Coulis de Tomates Cerisettes

### Plats Chauds

#### Viandes

Souris d'Agneau au Chèvre Frais, Mini Ratatouille et Beignets de Légumes  
Mignon de Porc rôti sauce aux Figues rôties et Pommes Dauphines  
Suprême de Poulet à la Crème de Pleurotes, Flan Bicolore  
Tajine de Poulet aux Citrons confits et Zitounes  
Tortillas de Veau au Curry, Saveurs Mexicaines  
Parmentier d'Agneau confit et Légumes Estivales

2/2

### Poissons

Filet de Daurade en Croûte de Basilic, Huile perlée  
Croustillant de Truite et Courgettes, Coulis de Poivron et Moules farcies  
Marmite du Pêcheur  
Filet de Loup pané à la Moutarde Ancienne, effiloché d'Endives aux Noisettes  
Lanières de Saumon BIO braisées, Bouillon de Légumes à la Sarriette  
Couscous de Cabillaud et son Boulgour  
Brochette de Lotte rôtie, Ananas braisé et Purée de Patates Douces

### Desserts

Soupe de Fraises et sa Glace à l'Huile d'Olive, Dés de Pain d'Epices frits  
Tiramisu à la Framboise, Sauce Café amer  
Délice chocolaté, mentholé  
Tarte au Citron et Fraises des Bois  
Biscuit moelleux au Miel, Caramel de Lait  
Baba aux Fruits Exotiques, Salpicon d'Ananas aux Poivres  
Gratin d'Abricots aux Epices

*Des modifications peuvent être apportées selon l'arrivée du marché*

***Un seul et même choix pour l'ensemble des convives***

*Le choix du menu doit nous être communiqué au plus tard 15 jours avant l'événement*

*Attention : nous ne faisons pas de relance pour le choix du menu*

### Menu boissons comprises :

Eaux minérales, vin (1 bouteille pour 4 personnes - 1 seul type de vin) et café