

## MENU SEMINAIRES

(inclus dans nos forfaits)

3 plats (entrée – plat – dessert)

### ENTREES

#### Entrées froides :

Terrine de Canard aux Pistaches  
Rôti de Porc servi froid, mariné au citron vert  
Pot au Feu en Terrine, Crème de Raifort  
Salade Caesar  
(dés de volaille, sauce fromage blanc, anchois aux croûtons à l'ail)  
Carpaccio de Bœuf aux Copeaux de Parmesan (Maximum 70 personnes)

Eventail de tomates et Mozzarella au Pistou

Wrap de saumon fumé, Mesclun de Salade  
Rillettes de truite de mer aux câpres  
Guacamole d'avocat et crevettes au Tandoori

*Si vous souhaitez un service en une heure, nous vous prions de choisir une entrée froide.*

#### Entrées chaudes :

Bruschetta de jambon Forêt noire, Tapenade d'olives  
Bouchée à la Reine

Croustillant de Munster, Mesclun de Salade  
Salade Mêlée de Chèvre Pané aux Graines de Sésame

Croustade de Poissons  
Samossa de Sabre, brunoise de légumes

## **PLATS PRINCIPAUX**

### **Poissons :**

Filet de Sandre aux Poivrons Doux  
Dos de Cabillaud Grillé, Sauce au Basilic  
Saumon poêlé, Sauce aux Herbes  
Filet de Daurade, sauce citron  
Filets de Rougets aux Petits Légumes

### **Viandes :**

Quasi de Veau, sauce aux Champignons  
Blanquette de Veau à l'ancienne  
  
Filet Mignon de Porc à la basquaise  
Magret de Canard, Sauce Aigre-douce  
Suprême de Volaille farcie aux Champignons  
Emincé de Volaille au Curry  
Rôti de Bœuf, jus simple

## **DESSERTS**

Savarin à l'ananas, crème montée caramel  
Assiette de Sorbets, Tuile aux Amandes  
Saint Honoré aux fruits de saison

Crème Brûlée à la Pistache  
Profiteroles glaces Vanille, Sauce Chocolat  
Parfait glacé Praliné  
Barre chocolatée, esprit d'un bounty

*Nous vous remercions de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives.*