

## LES ENTRÉES

Terrine de Foie Gras aux épices Douces sur mesclun de Petites Pousses Périgourdine,  
Magret de Canard, champignons de Saison, Asperges vertes

Tapas de Petites Crudités des Jardins

Assiette Romaine aux Segments de Melon, Figue, Mozzarella,  
Tomate Confite et Jambon de Parme aux éclats de Parmesan

Huîtres en Gelée d'Eau de Mer et Œufs Précieux

Dos de saumon et merlu à la Parisienne, mousseline citron vert  
Wraps Basmati Antiboise, tomate fleuriste

## PLANCHA ASSORTIES DE VIANDES FROIDES PRESENTEES

Goujonnettes de Volaille Tandori, Jambon demi sel à l'os,  
Roulé de Pintade en Jalousie, Carpaccio de Bœuf au Paprika,  
Magret de Canard effeuillé aux agrumes et ananas

## LE CHARCUTIER « TERROIR »

Assortiment de Charcuteries fines, Terrines, pâté en Croute,  
Pâté de Lapin à la Graine de Moutarde  
Sauces et condiments

## COMPILATION DE DESSERTS

Trio de Gâteaux : Mangue Passion, Nougat praliné, Opéra café chocolat sur plateau  
Profiteroles craquantes au chocolat, crème Anglaise  
Pot de Crème vanille aux éclats de praliné, Verrines assorties  
Pique de Fruits Frais

## PETITS PAINS

### EN VARIANTE A 3.50€ TTC/PERS

### PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS (8 VARIÉTÉS)

Mesclun de salades, émulsion de basilic

**Commande à partir de 5 personnes**