



Menu RECEPTION 65€

Samedi soir Cocktail + Repas animation Barbecue (hors boissons)
Inclus : nappage, mobilier, vaisselle, service, eaux, boissons chaudes

COCKTAIL

Choisir 10 pièces et ateliers dans la liste ci-dessous



Pièces froides

- Verrine de saumon
- Verrine de guacamole
- Tomate d'amour
- Thon mariné soja litchi
- Bouchée césar
- Soupe de melon, Sauternes, citron vert
- Wrap saumon crudités curry
- Wrap poulet crudités curry
- Gaspacho d'asperges
- Mini toast foie gras pain d'épice, chutney figue



Pièces chaudes

- Gambas panko
- Gambas persillade
- Brochette poulet coco gingembre citron vert
- Plancha de brochettes magret
- Plancha de bœuf Rossini



Ateliers découpe

- Découpe de Saumon Gravlax
- Découpe de foie gras



Pièces sucrées (servies après les grillades)

- Macarons
- Cannelés
- Choux vanille
- Salade de fruits
- Panna cotta fruits rouges
- Panna cotta fruits exotiques





REPAS

Choisir 1 petite grillade + 1 grande grillade + 1 accomp. + 1 dessert



Petite Grillade (1 au choix)

Ribs de porc

OU

Petites brochettes de poulet marinées coco gingembre citron vert

OU

Petites brochettes de dinde au citron

OU

Petites brochettes de gambas



Grande Grillade (1 au choix)

Côtes fines de mouton

OU

Brochettes de canard

OU

Brochettes de saumon

OU

Brochettes de poulet marinées à la texane

Accompagnement

Pommes de terre rôties **OU** en robe des champs

ET

Légumes grillés de saison + Salade verte



Dessert

Salade de fruits frais maison **OU** Glace

ET

Pièces sucrées du cocktail

Vos choix constitueront un menu unique servi à tous les convives

