



ACCOMPAGNEMENT VIANDE
Gaufre de pomme de terre,
confit d'oignons au vin, dôme
de petit pois, carotte fane et
tomates cerises rôties

**ACCOMPAGNEMENT
POISSON**
Stick de patate douces,
fondue de poireaux, dôme de
pequillos, asperges et
tomates cerises rôties



MENU PORCE

ENTREES

Tarte fine aux poires et fourme d'Ambert
Choux aux gambas et guacamole
Tortillas de poulet chimichurri
Carpaccio de lieu fumé aux agrumes, sur sablé breton, chantilly de moutarde
Crèmeux avocat sur biscuit craquant, pickles de radis noir et asperges vertes (végé)

PLATS

Médaille de filet mignon à la mozzarella et jambon de montagne
Fondant de volaille farci aux cèpes, sauce forestière
Pavé de lieu jaune à l'unilatérale, beurre blanc au Yuzu
Parmentier de raie et patate douce aux capres
Risotto aux petits légumes (végé)

DESSERTS

Bavarois chocolat blanc citron, compotée de framboise hibiscus
Invisible pomme, poire vanille, coulis de chocolat
Stick façon tarte au citron meringué
Mille feuilles au chocolat et nougatine aux noix

Inclus eau plate et pétillante, boisson chaude et pain



Pour votre événement, nous vous proposons une prestation complète incluant les services suivants :

- **Nappage et serviette de table** : Installation d'une nappe élégante et soignée pour sublimer votre table et garantir une présentation irréprochable.
- **Vaisselle** : Fourniture et mise en place de la vaisselle nécessaire adaptée à votre événement.
- **Personnel de Service** : Des serveurs professionnels pour assurer la bonne gestion de la prestation, le service des invités, et répondre à vos besoins pendant l'événement.
- **Durée du Service** : Le service sera assuré pendant 2 heures, avec une gestion fluide du service et un accueil soigné pour vos invités. Pour les heures supplémentaires de service (tarif sur demande). Toutes heures commencées et non incluse dans le devis sera due