



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 PORT CHARLOTTE

ENTREES

Mozzarella Surprise et jambon italien coulis de pesto
Tarte fine Anna au comté et lard fumé
Maki de saumon fumé à la crème ciboulette, sablé parmesan et coulis asperges
Tataki de thon à la mangue et ananas
Crèmeux avocat sur biscuit craquant, pickles de radis noir et asperges vertes (végé)

PLATS

Pavé de Merlu rôti, beurre nantais aux algues
Pavé de saumon grillée et gambas rôties à la méditerranéenne
Cœur de faux filet en basse température ,sauce tartare
Suprême de pintade sauce forestière
Risotto aux petits légumes (végé)

FROMAGES

Curé nantais pané rôti
Assiette de trois fromages (Tome de savoie, Chèvre et Brie)

DESSERTS

Entremet chocolat blanc mojito
Bavarois cassis violette
Eclair façon Paris Brest
Ananas poché à la badiane sur sablé breton mousse vanille

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 3 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