



#### 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