

Apéritif - Cocktail sur devis

Menu Séminaire

Inclus dans le forfait

Faites votre sélection en rayant les mentions inutiles.

SELECTION PARMi NOS ENTREES

- Tête de veau sauce gribiche
- Salade d'asperges, sauce mousseline au curcuma
- Effiloché d'endive et saumon fumé à l'aneth
- Tomate fraîcheur aux crevettes, crème montée à la ciboulette
- Terrine de lotte aux poivres verts
- Salade fraîcheur de la mer
- Pâté forestier sauce au porto et sa salade à l'huile de noix
- Saumon mariné à l'aneth
- Rosace d'avocat et de segment d'agrumes
- Salade de magrets fumés et frais
- Salade campagnarde (œuf, lardons, chèvre chaud, salade)
- Salade de lentilles vertes du Berry et ses gésiers confits

SELECTION PARMi NOS PLATS

- Parmentier de canard confit au romarin
- Coq au vin
- Pièce de bœuf sauce forestière
- Rôti de veau à la sauce forestière
- Magret de canard à l'ananas et coriandre
- Médailillon de porc à la crème de moutarde
- Duo de saumon et cabillaud au sésame, beurre blanc
- Filet de flétan en croûte d'herbes fraîches
- Truite aux amandes à la « Charles Bros »
- Suprême de poulet, petite farce de ratatouille et jus au thym
- Ragoût de tête de veau

ASSIETTE DE FROMAGE ET SALADE

SELECTION PARMi NOS DESSERTS

- Tarte fine aux pommes et pistaches grillées
- Gratin de fruits frais
- Cœur fondant au chocolat et sa crème anglaise cointreau
- Tarte tain et sa glace
- Craquotin abricot et son coulis de fruits
- Sabayon de fruits frais infusé à la menthe
- Forêt noire et son coulis exotique
- Feuillantine chocolat noir et son coulis
- Omelette norvégienne
- Salade de fruits frais

OU BUFFET FROID

- CAFE
- EAU DE SOURCE
- VIN : CHATEAUMEILLANT ROUGE
- OU 1 BOUTEILLE DE BADOIT
- (1 bouteille pour 4, au-delà facturé à la bouteille)

Attention : vous devez composer un menu unique



Apéritif - Cocktail sur devis

Exemple de Cocktail Dinatoire

Cocktail avec ou sans alcool
4 feuilletés chauds
1 allumette de pommes de terre
1 verrine cocktail
1 verrine de lentilles
1 verrine de moules à la catalane
1 brochette cocktail
1 toast au saumon fumé
1 toast au foie gras
2 canapés élégances
1 canapé
1 crevette
Dés de saumon poché
Dés de fromage
Assortiment de légumes et ses sauces

Rillon 30g
Boudin noir 30g

1 verrine sucrée
3 petits fours sucrés
1 macaron
1 brochette de fruits et sauce chocolat

Café
Eau de source
Vin : Châteaumeillant rouge
(1 bouteille pour 4, au-delà facturé à la bouteille)

Liste non exhaustive

Menu sur demande

Comprenant apéritif – amuse bouches
Entrée – poisson – Viande – Salade- Fromage – Dessert – Café
Eau de source
Vin : Châteaumeillant rouge
Ou 1 bouteille de Badoit
(1 bouteille pour 4, au-delà facturé à la bouteille)

