

# Le Tout en UN

## LES ATELIERS, AVEC BOUCHÉES FROIDES

*Proposition de bouchées, vous pouvez les modifier à votre convenance :*

Assortiment de tartines grillées rillettes de sardine, poichichade, tapenade  
Brochetine de crespou coulis de pomme d'amour  
Blini filet de rouget sur fondue d'aubergine  
Mini Burger magret de canard  
Mini Club (2 par personne)  
Pain d'épice, foie gras, confiture de figue  
Pannequet de brunoise de courgette au crabe  
Tartine Langoustine Pistou  
Verrine d'avocats aux agrumes

•

## L'ATELIER MARAÎCHER

Assortiment De Légumes Crus : chou fleur, carotte, radis, courgette, endive, céleri, tomate cerise,  
champignons de paris  
Sauce Anchoïade, Sauce Ciboulette

## L'ATELIER PLANCHA

Brochette D'agneau  
Brochette Magret de Canard  
Boeuf,  
Brochette de coquilles st jacques gambas  
Assortiment De 4 Sauces



# Le Tout en UN

## MENU

Mise en bouche

Crème brûlée foie gras, mouillette pain d'épice

Ou

Macaron au saumon fumé

Ou

Cassolette de st jacques et gambas façon crumble

•

Eventail De Magret De Canard aux Griottes Ou Petit Jus Aux Morilles

Ou

Filet De Boeuf Jus Aux Morilles

Ou

Filet de Saint Pierre

Ou

Suprême De Volaille au Foie Gras

Assortiment de deux légumes

•

Buffet De Fromages

Assortiment De 7 Fromages Accompagné De Pain Aux Noix

Compotée Figue, Abricot, Oignons

Ou

Trilogie Du Berger

Assiette De 3 Fromages Avec Pain Aux Noix Ou Aux Olives

•

Pièce Montée

(3choux par personne)

Ou

Gâteau des Mariés

(gâteau à étage au parfum de votre choix)

Ou

Buffet de dessert

Mascarpone aux framboises,

Verrine crème citron sablé meringue,

Macaron

Pana cota caramel fleur de sel,

Fontaine chocolat avec guimauve et pique de fruits

