

# MENU HARMONIE (traiteur)

## Apéritif Cocktail lunch au Buffet (1h 30mn)

kir pétillant (mure ou cassis), et planteur (ou autres)

**Amuses bouches 12 pièces par personne** : canapés, feuilletés chauds, pains surprises, verrines, brochettes de la mer, billes de melon ou pastèque, etc ...

## Entrée au choix unique

Mille feuilles de saumon fumé à la crème de ciboulette, avec sa brioche maison

ou

Marbré de foie gras au cognac sur lit de chutney, brioche maison

ou

Parfait de St Jacques tièdes ou froide au basilic, avec petite salade aux écrevisses vinaigrette agrumes

ou

Pressé de ris de veau au lard accompagné de son nid de salade avec noix, confiture d'oignons

ou

Assiette de saumon fumé par nos soins accompagné de sa tomate garnie

ou

Feuilleté d'escargots avec ses quenelles de volaille sauce crème d'ail

ou

Bavarois d'avocat aux crevettes et saumon fumé par nos soins

## Trou normand ou charentais

Sorbet pomme et calvados

ou

Sorbet poire et cognac

## Plats chauds servis sous cloches avec ses légumes au choix unique

Jambon à l'os rôti avec sa farce champêtre, flan de légume et gratin de pommes de terre

ou

Pavé de veau dans le filet aux cornes d'abondance, ou girolles, pommes de terre Macaire, endives braisées

ou

Filet de canette farcie au foie gras, flan de choux fleurs, pommes de terre lyonnaise

ou

Filet de sandre poché sur nid de poireaux en fondue, sauce crémant de bourgogne, flan d'épinard et pomme château

ou

Fricassée de volaille fermière au vin jaune, légumes glacés, gratin dauphinois

ou

Suprême de pintade aux morilles, cèleri pomme de terre, endive

ou

Feuilleté de saint Jacques sur tombée de légumes beurre nantais

## Les Crémeux de nos Terroirs

Brie de Meaux sur son nid de salade

ou

Le crottin de chèvre rôti au lard sur nid de salade pimenté

## Dessert des mariés avec présentation spectaculaire

Pièce montée par nos soins : 2 Choux par personne

Gâteaux-entremets 2 au choix : chocolat, fraisier, poirier

Cascade avec votre champagne (sans droit de bouchon)

## Buffet café

Café

Coupe de fruits

## Vins

Blanc : Sauvignon ou Moelleux

Rosé

Rouge : Bordeaux Château

Eau et pain

## Compris dans le menu

Vaisselle, nappage blanc, serviettes tissus

Service avec Maître d'hôtel et personnel de service 1 pour 25P, Chef cuisinier, aides.

( Enfants -12ans 1/2 tarif -3 ans gratuit)

**PRIX TTC 2018 : 82 €**