

MENU VEGETARIEN

GASTRONOMIQUE 2020

ENTREE FROIDE

*Salade de mâche, concombres, oignons rouges, suprême d'orange
petits croûtons et noix, sauce agrume ciboulette*



PLAT CHAUD

*RISOTTO petits pois parmesan, Poêlée de poivrons, asperges vertes,
girolles sur sauce morilles*

(brochette de crevettes marinées en option)



FROMAGE

*Assortiment de Fromages au Buffet (3 sortes)
Salade aux Noix*

*ou
Douceur fromagère ciboulette et épices salade aux noix*

*ou
Assiette trois fromages et sa salade aux noix*

DESSERT

*PIECE MONTÉE Choux + 2 parfums de Gâteaux différents
(2 choux par personne)*

*ou
PIECE MONTÉE Traditionnelle Seule
(4 choux par personne)*

*ou
GÂTEAU TRADITIONNEL*

*Ou
avec supplément de 8.50 € / pers*

Cascade de 4 gâteaux et pièce montée (2 choux)

*ou
Cascade de 6 gâteaux*

*Parfum des gâteaux : Trois chocolats, royal chocolat, charlotte framboise,
fraisier, caramel poire,*

CAFÉ

Servi au buffet)

*Après le dessert, nous dressons un buffet
avec le café et des boissons softs et champagne.*

OPTION

Mignardise avec le café: 3 € par pers (2 PIÈCES/ pers)

crème

Chou café - Chou chocolat - Eclair au café - Eclair au chocolat

Tartelette citron - Tartelette aux fruits - Opéra - Amandine - etc.

Ce menu peut être servi avec une entrée en buffet (voir buffet)