



LE FLORILÈGE (Coup de ♥ 2012)

Avec plus de 75 sortes, composez vous-même votre cocktail
10 pièces + 1 animation (au dessus de 100 convives, 2 animations) :

Ex : Timbale de Salpicon d'Avocat, Œuf Brouillé en Coquille aux Trompettes, Verrine des Iles, Cassolette de St Jacques au Whisky, Ecrevisse au Caramel, Cassolette de Foie Gras Pain d'Epices, Cassolette de Ris de Veau aux Morilles, Verrine de la Mer Graine de Lavande, Escargot au Roquefort, Gratin de Crabe, Œuf Mimosa...



Atelier culinaire (plus de 10 sortes)

Ex : Sauté de Gambas à l'Anis



Entrée d'accueil

Petit Mesclun, Dos de Rouget Rôti à la Provençale, Sucette de Crabe



Sorbet au choix



Chateaubriand (Filet de Bœuf)

***Ou** Carré de Porcelet confit 5h, crème de Truffes*

D'autres choix de viande peuvent vous être proposés

Accompagné de sa Trilogie de Légumes

Ex : Poire Amandine, Brochette de Légumes et Flan d'Artichaut aux Noisettes



Salade au Vinaigre de Framboise et son Aumônière de Camembert aux Pommes



Cocktail de Desserts

La Transparence

Dôme en Choux

Fontaine de Chocolat avec ses Brochettes de Fruits Frais, Guimauves Maison
Assortiment de Cassolettes et Verrines



Café servi au Buffet accompagné de sa Pyramide de Macarons

Eau Minérale Plate et Pétillante inclus (bouteilles en verre)

Ce menu comprend : Vaisselle porcelaine blanche Assiette Carrée, couverts inox Vieux Paris

Nappage et serviettes en tissu damassé

Service jusqu'à 1 heure du matin, 1 serveur pour 25 convives

Possibilité de location de tente 18m²

Candélabre haut spécial centre de table black mat (couleur bougies au choix) 30.00 ttc

Pour tout rendez-vous pris avec Alain DAILLY, bénéficiez d'une remise

