

## MENU Séminaire

34,50 € par personne

Pour un minimum de 10 personnes

*Menu unique pour tous les convives*

*Au choix parmi les propositions suivantes*

### Entrées

- Assiette de Gravelax, crème à la graine de moutarde et jus acidulé
- Salade de Gésiers de Dinde, oignons frits et tomates Confites
- Tartare de saumon et herbes fraîches
- Assiette de saumon fumé fait maison, crème au vinaigre de framboise et ciboulette
- Salade de magret fumé, pignons de pin et duo de pommes
- Cassolette de poisson et coquillages

### Plats

- Sauté de porc à l'ananas
- Emincé de Poulet aigre-doux et amandes
- Filet de Perche au beurre d'agrumes
- Noix de joue de Porc au caramel
- Sauté de dinde façon Tajine abricot et menthe,
- Pavé de Cabillaud beurre blanc

### Accompagnements (1 féculent et 1 légume au choix)

- Pommes Boulangères
- Riz Basmati
- Pâtes au pesto
- Boulgour
  
- Tian de légumes
- Poêlée carottes tomates cerises et épinard
- Carottes à la ciboulette

### Desserts

- Forêt noire en verrine
- Tarte tatin aux pommes
- Crumble aux fruits de saison
- Entremet praliné craquottant
- Opéra au chocolat
- Tarte citron meringuée

**Ce qui est compris :**

- Apéritif : Rosé Pamplemousse ou Blanc pêche (1 verre par personne)
- Verre de vin (1 verre par pers.) rouge ou rosé ou blanc (selon le menu choisi)
- Le nappage et les serviettes (en papier intissé blanc) ; La vaisselle ; le pain ; l'eau
- Café, sucre

*Les plats des menus doivent être identiques pour tous les convives.*

*Le choix des menus doit nous être communiqué 3 semaines au plus tard avant la date de la prestation.*

*Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises.*

*Le nombre de convives doit nous être communiqué une semaine avant votre réception et confirmé 72 heures ouvrées avant la date de votre prestation. Ce chiffre servira de base à la facturation.*

*La facturation sera majorée du nombre de convives supplémentaires.*

*Pour toute réservation, un acompte de 30% du montant global vous sera demandé.*

*Paiement du solde le jour de la prestation.*

*Notre responsabilité ne pourra en aucune façon être engagée si le non-respect du contrat et/ou de l'une des obligations découlant des présentes conditions résulte d'un cas de force majeure : intempéries, grèves, sinistres affectant son laboratoire, accident ...*

*Nous pouvons, en cas de problème d'approvisionnement, remplacer certains produits sans préavis.*

*Nos plats sont principalement élaborés à partir de produits frais et locaux.*

*L'origine de nos viandes : France, UE.*