

« La formule Gala des Garrigues »

Le cocktail servi sous la pergola en extérieur

Les pièces cocktail froides (5 p/pers) servies en buffet :

- ✓ Blinis de saumon fumé et crème de ciboulette
- ✓ Cube pain aux céréales canard oignons caramélisés
  - ✓ Epinglé de crevette, radis navet et menthe
    - ✓ Mini panier primeur, tatziki
  - ✓ Pic tomate mozzarella tomate confite

Boissons :

- Soupe champenoise
  - Coca cola
  - Jus d'orange
  - Eau cristalline

Le diner assis servi en salle

L'entrée froide ou chaude à définir parmi :

- Terrine de foie gras de canard mi- cuit, chutney de pomme et pain d'épices\_OU
- Mille-feuille de saumon, crème montée au citron, sur sa tartine de pain au blé noir\_OU
- Filet de rouget au piment d'Espelette et caviar d'aubergine au citron confit dans une coque croustillante C
  - Brochette de Saint Jacques sur un lit de fondue de poireaux, beurre des îles à la vanille Bourbon

Le plat et son accompagnement à définir parmi :

- ✓ Pavé de veau sauce forestière et sa pomme Anna OU
- ✓ Magret de canard déglacé au vinaigre de framboises, écrasé de pomme de terre emmental\_OU
  - ✓ Dos de cabillaud, sur sa poêlée de légumes d'été, jus crémeux façon armoricaine

Le dessert à définir parmi :

- Feuillantine Chocolat : Mousse chocolat noir intense, praliné feuillantine, glaçage chocolat noir
- Rouge fétiche : Compotée de framboise, mousse vanille et chocolat noir, éclats de pistaches, framboises
  - Spéculoos : Mousse spéculoos, mousse Gianduja avec brisures Spéculoos

*Café*

*Pain losange*

*Panaché de vin rouge, rosé et blanc domaine «La Calade»*

*Badoit, Evian*