



Proposition de menu pour événements privés.

Menu 3 service prix 50 Euros

ENTRÉE

Antipasto Italiano

Dégustation de spécialités italiennes (Charcuterie, Arancini, focaccia chaude bruschetta de tomate, mozzarella, tranches de pizza) tout au centre de la table à partage

Or

Carpaccio de saumon

(Fines tranches de saumon suisse servies avec crème de burrata, tomates cerises confites, sauce aux agrumes et roquette)

Or

Tartare de boeuf

(Filet de bœuf coupé à la main, servi avec truffe noire et œuf croustillant)

Or

Boulettes de veau sauce aux champignons

Or

Cappuccino aux cèpes

(cèpes locaux sautés à l'ail et herbes forestières et mousse de champignons et cacao amer)

PLAT

Dégustation de trio de pâtes

(végétarien, viande, poisson en trois services)

Or

Médaille de veau

(cuit à basse température servi avec sauce au romarin, choux de Bruxelles, frites et salade)

Or

Filet de saumon or Cabillaud

(servi avec sauce mousseline et légumes de saison poêlés, salade et fritte)

DESSERT

Tiramisu **or** panna cotta **or** mousse chocolat et fruit rouge **or**
assiette de fromage **or** crème brûlée au pistache

.Pour les groupes de plus de 20 personnes, nous ajouterons une réduction de 15 % sur les boissons soft et alcool

.Nous pouvons également vous faire une offre sur les vins afin de convenir d'un prix avantageux.

.si vous choisissez dans le menu une entrée à l'italienne ou une dégustation de pâtes, cela doit être pour toute la table



Proposition de menu pour événements privés.

Menu avec buffet et plat principal et dessert prix 65 euros

ENTRÉE AT BUFFET

Coin epicerie fine Italien

Jambon de Parme, mortadelle, salami, lardons fumés, capocollo, mozzarella de bufflonne, crostini au fromage frais, jambon cuit rôti

Coin des pêcheurs

Tartare de thon à la crème de mozzarella, gel de soja et graines de soja.
Tartare de saumon sauce guacamole, Tagliatelles de calamars aux cubes de légumes et gel de citron

Coin végétarien

Salade de pommes de terre, salade de couscous, crémeux de fromage et légumes, crème d'aubergines et tomates confites, tartare de tomates séchées et olives et câpres

Coin Gourmandise

Dégustation des verrines du Chef

PLAT

Filet de veau en croûte servi avec sauce au porto, purée de pommes de terre et légumes de saison

Or

Joue de bœuf braisée, crème de céleri-rave et brunoise de légumes

Or

Bœuf confit cuit 12h, sauce romarin et endives sautées

Or

Tataki de toone rouge, épinards, burrata et agrumes

Filet de saumon or Cabillaud
(servi avec sauce mousseline et légumes de saison poêlés, salade et fritte)

DESSERT

Tiramisu or panna cotta or mousse chocolate et fruit rouge or
assiette de fromage or crème brûlé au pistache

.Pour les groupes de plus de 20 personnes, nous ajouterons une réduction de 15 % sur les boissons soft et alcool

.Nous pouvons également vous faire une offre sur les vins afin de convenir d'un prix avantageux.

