

Menu Plaisir en traiteur

Crème de Moules Safranée pluches de Cerfeuil
ou
Terrine de Pot au Feu et ses Trésors du Jardin
Moutarde à l'Ancienne
ou
Crèmeux d'Asperges, Gressin de Jambon de Parme et sa
Tuile de Parmesan

Tarte Fine de Boudin Rôti et Pommes du Verger,
Jus au Porto Rouge
ou
Dégustation de Saumon en 2 Façons,
Crème Citronnée à l'Aneth
ou
Samoussa de Noix de Pétoncles au Basilic,
Vinaigrette aux Framboises

Suprême de Poularde roulé aux Noisettes et Girolles
ou
Filet Mignon de Porc arrosé de sa Crème au Foie Gras
ou
Blanquette de Saumon et Lotte aux Graines d'Anis

Charivari de Légumes d'Eté

La Ronde des Pâturages sur la Douceur du Jardin

Pièce Montée en 3 Parfums
ou
Gourmandises des Mariés

Prestation comprenant

La mise en place, la prestation de service, les cuisiniers, la vaisselle complète du repas et la livraison
Nappes et serviettes tissus blanches pour table rectangulaire

Auberge du Lion d'Or