

## MENU TRAVAIL PRINTEMPS –ÉTE 2023

Temps de service : 1 heure

(menu en photos)

Les propositions de menus sont soumises à la saisonnalité et à la disponibilité des produits

***Une entrée à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :***

- Salade orientale (tomate, poivrons grillés, ail, persil, cumin, vinaigrette)
- Millefeuille à l'italienne (aubergine, tomate, basilic, huile d'olive, jambon cru) crème de feta
- Wrap de légumes en macédoine et filets de poissons fumés
- Feuilleté d'asperges vertes/blanches et sauce mousseline (jusqu'à début juin 2023)
- Gaspacho de tomate, burrata, croûtons et tomates anciennes
- Panacotta de chèvre frais, courgettes grillées et foccacia au miel
- Entrée du marché

***Un plat chaud à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :***

- Poisson du marché
- Saumon thaï, écrasé de pomme de terre et fenouil rôti
- Filet de merlu bouillon citronnelle, courgette et épeautre
- Bourride de poisson aux petits légumes, riz vénéré

\*\*\*

- Wok de Boeuf et légumes verts (haricots et pois gourmand) et nouilles
- Navarin d'agneau, pommes de terre, carottes et navets nouveaux
- Cuisse de poulet basquaise avec riz sauté à l'ail, persil et poivrons
- Saltimbocca de veau, sauce gremolata, aubergine farcie, tartare de tomates
- Suprême de poulet rôti à la sauge, cannelloni de blettes et artichauts

***Un dessert à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :***

- Gaufre aux fruits exotiques (puis fruits rouges à partir du 8 mai), crème vanille
- Charlotte aux fruits rouges
- Tarte citron meringuée revisitée
- Mousse chocolat et croquant aux amandes
- Assiette de 4 mignardises
- Savarin au sirop d'agrumes et compotée de cerises griottes
- Abricot rôti miel/romarin (à partir du 15 juin), glace à l'amande et biscuit streusel
- Soupe de pêches (à partir du 15 juin) OU Fraises (à partir du 8 mai), panacotta et tuile pistache

**BOISSONS :**

- Eaux purifiées
- Côtes-du-Rhône rouge ou blanc (1 bouteille pour 4 personnes)
- Café compris

**Nous servirons à tous les convives le même menu**

**Un panachage entre 2 menus entrainera un supplément et se fait sous conditions spécifiques.**

**Le choix des menus et les régimes spéciaux doivent nous être communiqués au plus tard le lundi de la semaine précédent votre évènement**

**Le nombre définitif de participants est à confirmer au plus tard J-72h avant 12h par écrit. Il servira de base à la facturation**