



NOTRE FORMULE CAMPAGNARDE

Formule à 33.00€

Apéritif servi en buffet ou sur table

Planteur (jus d'orange, ananas, goyave et rhum), muscat petit grain,
kir aux fruits rouges, jus de fruits
(chips et olives marinées)

Farandoles d'entrées servies sur plat

Ardoise de charcuterie : (Maison Consolaro), jambon pays, coppa, terrine canard maison,
petits marbré foie gras-confit, chorizo, magret séché et confit, saucisson sec,
boudin noir, tomates séchées.

Ardoise légumes grillés à l'huile d'olive et basilic : courgettes, aubergines, poivron d'el
péquillos, artichauts, asperges vertes, copeaux de parmesan et filets d'anchois

Panaché de viandes grillées servies sur plat

Brochette de magret de canard aux fruits secs, dessus de palette de bœuf, filet
mignon en crapaudine, araignée de porc, sauce échalotes et poivres

Pommes de terre grenaille à la graisse de canard et tomates provençales



Dessert

Ardoise de mignardises: Moelleux aux fruits, brownies au chocolat, entremet aux fruits, macaron, cannelé, mini-îles flottantes, coulis de fruits, crème anglaise

Ou

Gâteau anniversaire (à définir): entremet fruits rouge, poirier, fruits exotiques, aux cerises amarena, aux deux chocolats, tiramisu aux fraises *etc.*

Nos vins: (en bouteille)

Rouge: Côte de Gascogne, Saint Mont ou Gaillac

Rosé: Gaillac

Blanc: Gaillac ou Côte de Gascogne (Uby Colombard)

Café