



MENUS ANNETTE

MENU STANDARD

Entrées

Œufs mimosa à la poutargue
ou

Salade de pastèque, tomates, feta, huile de menthe,
pignons de pin

Plats

Ravioli au potiron, fleur de noisette, crème de chou kale
ou

Suprême de volaille fermière rôti, haricots de Paimpol,
champignons et lardons

Desserts

Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar
ou

Mousse au chocolat Nicolas Berger

58.00€ TTC

par convive

Entrée / Plat / Dessert
(hors boissons)

MENU PREMIUM

Entrées

Carpaccio de betteraves fumées, chèvre frais, condiment
à la framboise

ou

Crudo de thon rouge mariné, figues fraîches, endives
Carmine

Plats

Pavé de Truite arc-en-ciel, pommes dauphine, beurre de
citron confit

ou

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

Desserts

Mousse au chocolat Nicolas Berger

ou

Sélection de fromages de la Maison Barthélémy

72.00€ TTC

par convive

Entrée / Plat / Dessert
(hors boissons)

MENU VÉGÉTARIEN

Entrées

Salade de pastèque, tomates, feta, huile de
menthe, pignons de pin

ou

Carpaccio de betteraves fumées, chèvre frais,
condiment à la framboise

Plat

Ravioli au potiron, fleur de noisette, crème de
chou kale

Desserts

Crème brûlée à la gousse de vanille de Madagascar
ou

Mousse au chocolat Nicolas Berger

62.00€ TTC

par convive

Entrée / Plat / Dessert
(hors boissons)

**Pour garantir le bon déroulement du service, nous vous invitons à présélectionner un seul plat par catégorie (entrée, plat et dessert)
pour l'ensemble des convives, et à nous en informer au plus tard 72 heures avant la date de l'événement.**