



FORMULE STANDS À 12 € / PERSONNE

- 1 Stand Fromages - *sélection de 10 variétés régionales*
- 1 Stand Charcuterie de Bourgogne et Pays Basque - *jambon de Bayonne, lomo, chorizo, saucisse sèche, persillé de Bourgogne*
- 1 Stand Produits de la mer - *huîtres, bulots, truite marinée, maquereaux au poivre*
- 1 Stand Sucré - *crêpes, brochettes de fruits, tiramisu, guimauves*

CANAPÉS FROIDS À 1 € / PIÈCE

- Blini Brillat frais, saumon et aneth
- Tartare de St Jacques
- Gougère escargots et crème d'Epoisses
- Pana cotta asperges et parmesan
- Tartare de boeuf et huîtres
- Chou à la mousse de saumon et légumes nouveaux
- Asperges sauce mangue
- Crème de choux fleur
- Carpaccio de saumon et sauce coco
- Verrine avocat pamplemousse et crevettes
- Poivron farcis au crabe
- Caviar d'aubergine et tomates confites
- Madeleine chorizo poivrons olives
- Verrine de légumes et foie gras
- Eclair de légumes et saumon
- Poire pochée au vin rouge et au
- Oeuf de caille en chauff-froid

CANAPÉS CHAUDS À 1,40 € / PIÈCE

- Mini burger
- Brochette de boeuf sauce chocolat
- Saint Jacques Snackées
- Oeuf de caille au plat
- Gambas au gingembre
- Pizza au foie gras poêlée
- Cromesqui d'Epoisses
- Coustade de poulet au vin jaune et morilles
- Croustade de boeuf au Comté
- Râpé de pomme de terre et jambon du Morvan
- Quenelle de volaille, et fromage de chèvre



MENU CHAMPÊTRE À 35 € / PERSONNE

Cubes de saumon mariné gravelax, légumes printaniers et brillat frais

ou

Terrine de jarret de porc et foie gras de canard, compotée d'oignons rouges

ou

Persillé de bœuf et son mesclun, chutney de cornichons

Cuissot de jambon de porc cuit à la broche,
pommes grenailles et fricassée de pleurotes, sauce miel

ou

Selle d'agneau au thym rôti à la broche, concassée de tomates et pommes laurier

ou

Carré de boeuf sur la braise, gratin comtois, jus de rôti

Plateau de fromages (5 choix)

Diablotin aux fraises

ou

Neptune croustillant chocolat

ou

Buffet de desserts (6 sortes)

MENU BOURGUIGNON À 39 € / PERSONNE

Terrine de rouget et coulis de tomates fraîches

ou

Comme un vol au vent aux cuisses de grenouilles

Daurade poêlée et risotto au crémant de Bourgogne

ou

Jambon à la nuitonne

Duo de Brillats affinés de la Fromagerie Delin

Nougat glacé

ou

Diablotin aux fruits de saison

ou

Vacherin cassis vanille



LES MENUS



MENU PRESTIGE À 49 € / PERSONNE

Foie gras de canard cuit au naturel, chutney de fruits

ou

Salade de saumon mariné et petits légumes au brillat et à l'aneth

Volaille Prince de Bourgogne en deux cuissons, *sauce morilles ou sauce Gaston Gérard*,
Fricassée de légumes

ou

Pavé de sandre & compotée de poireaux ai safran

Assiette de 3 fromages

Mille Feuille à la Fraise

ou

Marbré aux fruits exotiques

Mignardises : choux à la vanille

SUPPLÉMENTS

Pièce montée : 5€ par personne

Pyramide de fromages : 4€ par personne

MENU ENFANT À 10 € / PERSONNE

Assiette de charcuterie

ou

Assiette de crudités

Steak haché

ou

Pavé de cabillaud

ou

Jambon blanc

Accompagnements :

Frites ou pâtes ou légumes variés

Dessert comme les adultes