

MENUS PRESTIGE

MENU 1

Mousse d'avocat Escoffier et
Jambon cru du Haut Doubs
* * *

Navarin de lotte et saumon au safran
* * *

Canette farcie à la royale
Champignons persillés
Pommes fondantes
* * *

Buffet de fromages frais et affinés
* * *

Buffet de desserts

MENU 2

Terrine de petits légumes et
Eventail de magret fumé,
Coulis de tomates au basilic
* * *

Paupiette de sole et saumon,
Coulis de langoustine
* * *

Noisettes d'agneau rôties à la fleur de sel
Fagotin de haricots verts
Pommes fondantes
Tomates grillées
* * *

Buffet de fromages frais et affinés
* * *

Buffet de desserts

MENU 3

Bavarois de tourteau sauce corail,
Blinis de sarrasin
* * *

Filet de sandre au Vin Jaune
A la julienne de morille
* * *

Filet de boeuf sauce Périgourdine
* * *

Buffet de fromages frais et affinés
* * *

Buffet de desserts

**Pour votre menu, nous vous
proposons une carte des pains**
- voir rubrique buffets à la carte -

MENU 4

L'assiette gourmande

(Bavarois de tourteau au saumon fumé,
Petite gelée de homard et langoustines,
Ballottine de pigeon aux pistaches,
Salade de girolles à l'aigre doux,
Crème de fines herbes)
* * *

Poulet de Bresse aux morilles et au Vin Jaune
Gratin Franc Comtois
* * *

Buffet de fromages frais et affinés
* * *

Buffet de desserts

MENU 5

Foie gras de canard maison
Confiture d'oignon, gelée au Macvin
* * *

Croustillant de sole, saumon et Saint Jacques
Sauce homardine
* * *

Filet mignon de veau aux girolles
Fagotin de haricots verts
Pommes fondantes
Tomates grillées
* * *

Buffet de fromages frais et affinés
* * *

Buffet de desserts

Le Buffet de Desserts

est composé des desserts suivants :

Cocktail de fruits frais
Cocktail de fraises aux fruits rouges
Mousses aux deux chocolats
Bavarois aux fruits
Charlotte aux framboises
Nougat glacé
Parfait glacé chocolat/menthe

Tuiles aux amandes