

# MENUS PRESTIGE

## MENU 1

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

Navarin de lotte et saumon au safran  
\* \* \*

Filet de canette farci aux cèpes  
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  
à 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