



Dîner de gala

Les 3 canapés froids

Saumon, asperge, tomate, Roquefort noix, crevette

Les 3 pièces salées chaudes

Barquettes gambas, mini crêpes de saumon fumé,
Tartelette d'œufs brouillés

Champagne, Whisky, Coca, jus d'oranges



Foie frais aux raisins

Ou

Cassolette de Saint Jacques aux langoustines

Ou

Salade Belle Homardine



Feuilleté de caille farcie au foie gras, infusion de truffes,
pommes cannelle

Ou

Filets de pigeonneau et sa compotée d'oignons au cassis

Ou

Tournedos Rossini infusion de truffes, mousseline de céleris



Brie aux noix et

Le fromage du brebis et sa confiture de cerises



L'assiette gourmande des Maîtres Pâtisseries
(Entremet chocolat au lait parfumé thé, praliné croustillant
Sorbet framboise et son coulis vanille et ses fruits frais)



Café

Suivant votre choix du menu :

Vin Blanc sec de Jurançon

Vin blanc moelleux de Jurançon

Vin Rouge de Bordeaux « Côtes de Bourg » Château Franc Lafleur

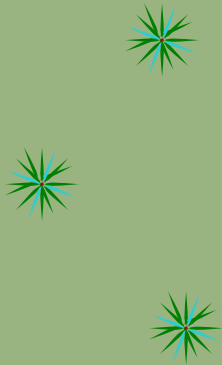
Ou

Vin Rouge de Rioja « Marques de Caceres »

Ou

Vin rouge de Graves château pavillon Boyrein

Champagne Raoul Collet brut (pour le dessert 1 flûte par personne)



Matériel (Sauf tables et chaises)

- ∅ Nappage tissu blanc
- ∅ Sur nappage couleur
- ∅ Serviettes blanches
- ∅ Vaisselle blanche avec double filet or
- ∅ Verres Elégance
- ∅ Couverts inox Contour

Décoration florale des tables **1 menu par table**



Service

1 Serveur pour 20 personnes, avec 1 maître d'hôtel.

