



Soirée du jeudi 7 août

Cocktail

Assortiment de 5 pièces cocktail salées, avec la possibilité de les adapter en version végétarienne ou selon les restrictions alimentaires (allergies, etc.).

Bonbon de foie gras
Saint Jacques et magret fumé, crème de Rocamadour
Abricot mendiant au foie gras
Saumon fumé et crème de wasabi, citron caviar
Millefeuille Pastrami Comté

Accompagné de sa flûte de Cocktail Pétillant aux Agrumes

Dîner

Buffet Hors d'Œuvre :

Planche de Charcuterie Périgourdine (Terrine de Canard au Foie Gras,
Jambon du Périgord, Rillettes de Poulet, Coppa, ...)
Pain de Poisson, Tourte aux Légumes,
Salade de Légumes (Pommes de Terre, Haricots Verts, Pois Gourmand,
Tomates, Poivrons)
Salade Végétarienne (Boulgour, Quinoa Fruits Secs et Pignons de Pin)

Plats Chaud servi à l'assiette :

Pavé de Bar en Ecaille de Pommes de Terre, Poêlée de Saison, Sauce Beurre
Blanc

Buffet de Fromages Affinés Coupés et mini desserts :

Tartelette Framboise, Tartelette Citron, Mini Macaron, Tartelette chocolat
noisette, tartelette fraise.

Eaux, Vins, Pain

*Menu spécifique sur réservation.

