



# Soirée du jeudi 17 juillet

## 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'Oeuvre :

Planche de Charcuterie Périgourdine (Terrine de canard au foie gras, Jambon du Périgord, Rilette de poulet, Coppa, ...)  
Pain de poisson, Tourte au Légumes,  
Salade de Légumes ( Pomme de terre, haricots verts, pos gourmand, tomates, poivrons)  
Salade Végétarienne (Boulgour, quinoa fruits secs et pignon de pin)

### Plats Chaud servi à l'assiette :

Risotto Crémeux aux fruits de mer, Tuile de Parmesan

### 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.

