



# Soirée du jeudi 14 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 Italienne (Tomate, Feta, Olives, Œuf de Caille)  
Salade Végétarienne (Boullgour, Quinoa Fruits Secs et Pignons de Pin)

### Plats Chaud servi à l'assiette :

Parmentier de Canard aux Deux Pommes, Fèves Pelées, Jus de Canard

### 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.

