

Repas d'affaire

Minimum 40 personnes

Kir et ses 2 petits fours salés chauds

Entrée au choix

L'Annécien entremet de saumon frais et fumé, sa crème parfumée au génépi
Terrine de saumon label rouge aux petits légumes et son mesclun
Bûche de mousse de foie gras maison et son coeur aux abricots secs
Pâté croûte Richelieu farci au foie gras de canard et sa petite salade
Salade de saumon fumé maison et sa crème d'aneth et petit blinis tiède
Soufflé de perches au coulis d'écrevisses (chaud)
Soufflé de sole au coulis de homard (chaud)

1 Viande au choix

Suprême de pintadeau aux girolles
Suprême de poularde à la crème façon Georges Blanc
Rôti de veau braise forestière
Filet de volaille fermière aux écrevisses de nos lacs

2 Légumes

Gratin dauphinois aux cèpes	Gratin dauphinois
Tomates grillées champignons	Polenta au Beaufort
Fagots de haricots	Ratatouille au basilic
Galette de courgettes	Riz sauvage aux petits légumes
Flan de carottes et brocolis	

2 Fromages

Tomme, reblochon

Desserts

Charlotte aux poires chocolat et sa crème anglaise vanille bourbon
Emotion chocolat (croustillant et ganache chocolat)
Tarte des demoiselles Tatins sur sa crème légèrement vanillée
Velours chocolat orange confite sur biscuit salé crème anglaise et fruits frais
Crème brûlée parfumée au Génépi
Crème caramel comme ma grand-mère

Pains boules, pains de campagne, pains aux noix - Café

Eaux minérales et gazeuses - 1 bouteille pour 8 personnes
Roussette de Savoie - 1 bouteille pour 8 personnes
Château Carmasac (Bordeaux supérieur) - 1 bouteille pour 8 personnes

54€ HT/pers.

vaisselle, nappage & service **compris**

