

Formule Repas Gastro.

Entrée (au choix)

Timbale pamplemousse avocat crevettes en gelée thaï à la citronnelle
Timbale mousse fromage frais, concombre et saumon mariné à l'aneth
Ceviche de bar ou dorade à la tahitienne
Salade landaise œuf poché, magret de canard, pignons pin, gésier confit
Tartare de saumon ciboule huile de noisette
Salade italienne (mozzarella, pesto, tomate séchée, artichaut) et son sablé parmesan

Plat (au choix)

Magret de canard au miel et gingembre (froid)
Feuilleté de veau en croute parmesan et son caviar d'aubergines (froid)
Dos de cabillaud à la provençale et son riz safrané
Cuisse de poulet colombo et son gratin pomme de terre, patate douce, christophine
Parmentier de confit de canard et son mesclun de salade
Carbonade de bœuf à la flamande et écrasé de pomme de terre
Brochette de bœuf et kefta de bœuf à l'orientale et son boulgour aux épices

Dessert (au choix)

Tarte crème citron et passion, meringuée
Tarte aux poires et crème d'amandes
Tiramisu framboise
Fraisier
Fondant au chocolat et sa crème anglaise
Salade de fruits et son mini Pithiviers
Crumble pommes et fruits rouges

Possibilité d'ajouter des bouchées apéritives, fromage et café gourmand.

<u>Mises en bouche salées</u> <ul style="list-style-type: none">- Olives Kalamata (1kg)- Piquillos farcis fromage ou thon- Verrine d'Alep, poivron rouge noix et épices- Guacamole d'avocat et ses tacos-Caviar d'aubergines et ses pains- Verrine céleri œuf de truite et caviar- Wraps mexicain guacamole poivron- Sablé parmesan asperge bresaola- Pique de saumon mariné Gravelax et pomme- Hot dog de homard	<u>Café gourmand :</u> <ul style="list-style-type: none">- Mini fondant au chocolat- Mini pithiviers aux amandes, glaçage passion- Verrine tiramisu framboise ou café- Panacotta vanille coulis de mangue- Verrine façon forêt noire
--	--