**MENU DU CHENE ROUGE**

**28.50 euros (hors vaisselle)**

**Cocktail ou entrée \***

**Broche au choix & 2 accompagnements**

**(Cochon – poulet – jambon) 1 sauce**

**Plateaux Beillevaire & salade**

**Gâteaux à couper ou 3 mignardises \***

**Café & thé**

**\*voir PDF des choix**

**MENU DU CHENE**

**26.50 euros (hors vaisselle)**

****

**Apéro ou buffet campagnard \***

**Broche au choix & 2 accompagnements**

**(Cochon – poulet – jambon) 1 sauce**

**Tomme de Savoie & salade**

**Gâteaux à couper**

**Café & thé**

**\*voir PDF des choix**

**\*PDF MENU CHENE ROUGE\***

****

**\* Cocktail \***

**6 mignardises & 2 bocaux à partager**

**\* Entrées \***

**Assiette du fumoir (magret /filet mignon /truite)**

**Légumes grillés marinés & burrata**

**Aumonière de st Jacques & fondue de poireaux**

**\* Gâteaux à couper \***

**Passion citron vert**

**Douceur fruits rouges mascarpone meringue**

**Tout chocolat**

**\* Mignardises 3 au choix \***

**Timbale de fruits frais /macarons / panna cotta financier/tartelette caramel choco /tarte citron**

**PDF mignardises salées**

**Verrines**

**Mousse betterave framboise**

**Mousse gorgonzola & poire fraîche**

**Crémeux d’avocat crevette & mandarine**

**Canapés**

**Foie gras spéculos / saumon chantilly framboise**

**Coppa basilic / Tomate mozzarella**

**Poivron mariné & fromage frais**

**Légumes croquants de saisons**

**Mini fours**

**Burger foie gras & figue / vol au vent volaille**

**Tartelettes oignons & conté /tomates & thym**

**Feuilleté pétoncle / saumon poireaux**

**PDF ATELIERS sur devis**

**Découpe de saumon fumé maison**

**Découpe de jambon**

**\*AOP Bayonne 12 ou 18 mois min**

**\*AOP Ibérique Ballota 44 mois**

**\*AOP Kintoa 20 mois min**

**Plancha**

**\*st Jacques au bacon**

**\*gambas marinée créole**

**(Citron vert ail oignon piment oiseaux)**

**\*Bar à huîtres (Vendée ou d’Oléron)**

**PDF DES BOCAUX A PARTAGER**

**Tapenades agrémentées de toast, greslin, navette**

**Base 100 % légumes ou poisson**

* **Tapenade olive noire**
* **Tapenade poivrons grillés**
* **Tapenade d’aubergine**
* **Tapenade tomate provençale**
* **Pesto Rosso & pignon de pin**
* **Rillette de sardine citronnée**
* **Rillette de thon crème mangue**
* **Rillette de maquereau et câpres**

**BUFFET DECOUVERTE DES METS**

**(Prix selon les plats sélectionnés)**

****

**ENTREES**

**Saumon fumé maison**

**Gambas marinées**

**Filet de porc fumé maison**

**Légumes grillés marinés**

**Tomate mozzarella basilic menthe**

**Rillette de sardine**

**Tapenade Rosso**

**Jeunes pousses mandarine avocat zeste de citron**

**BUFFET DECOUVERTE DES METS**

****

**PLATS**

**Aiguillettes de canard sauce foie gras**

**Poulet créole**

**Dos de lieu beurre nantais**

**Saumon à la fondue de poireaux**

**Onglet de veau sauce forestière**

**Fondant de joue de bœuf**

**ACCOMPAGNEMENTS**

**Gratin dauphinois /endives braisée miel thym**

**Effiloché de légumes de saison**

**Riz aux légumes provençaux**

**½ poire ou pomme à la groseille**

**BUFFET DECOUVERTE DES METS**

****

**DESSERTS**

**Tartelette au citron meringué**

**Panna cotta fruits rouges**

**Salade de fruits frais de saison**

**Bavarois chocolat poire**

**Douceur mascarpone fruits rouges**

**Sablé ananas coco**

**Feuilleté caramel beurre salé abricot**

**Timbale Palvova exotique**