

SUGGESTIONS DE MENUS DE SEMINAIRE

MENU 1

magret de canard fumé

coulis de gorgonzola tiède au noix

suprême de pintadeau à la fine champagne

petit légumes de saison

pomme vapeur

bavarois aux deux citrons

MENU 2

saumon mariné à l'huile d'olive et copeaux de parmesan

carré d'agneau, sauce moutarde à l'ancienne

légumes de saison

pomme chemise aux fines herbes

misérable

MENU 3

le véritable Parme et son incontournable melon

*

duo de saumon en tartare et cuit à l'unilatéral

tagliatelle aux épinards

*

tarte normande chaude et sa glace vanille

MENU 4

chèvre chaud sur frisée à l'huile de noix

*

filet de perche du Nil à la julienne de poireaux, pomme Duchesse

*

duo de mousse au chocolat

MENU 5

frisée aux gésiers de canard confit

*

filet d'agneau en habit, à la crème d'ail

tomate à la tapenade d'aubergine

gratin dauphinois

*

symphonie autour du chocolat

au prix de 26 euros (htva) par personne
Vaisselle, verrerie,
pain et beurre, café inclus.

BOISSONS: vins blanc et rouge
eaux plate et pétillante,
au prix de 8,50 euros (htva) par
personne.

APERITIF: korr royal, jus d'oranges, appetizers
au prix de 4,50 (htva) par personne.