



Menu Mafate –Déjeuner ou Diner

Nous vous prions de composer **le même menu pour l'ensemble de vos convives** en choisissant : **une seule** et même **entrée, un seul** et même **plat & un seul** et même **dessert** pour tous les participants

Les exceptions (allergies, végétariens ...) pourront nous être signalées, ainsi notre Chef pourra préparer un plat adapté aux particularités signalées

Buffet apéritif

Punch maison, jus de fruits, sodas, vin blanc, vin rouge, kir
et 3 canapés par pers. (samoussas, bonbon piment et toast de saison)

Entrée

Saint Jacques marinées à la citronnelle, légumes craquants et jeune papaye au satay, vinaigrette sésame

Ou

Soupe tiède de petits pois et févrette, bonbon de légine à la badiane et mousseux parfum bacon*

*Ce plat contient du porc, merci d'en tenir compte selon les origines de vos convives

Ou

Parfait de foie de volaille aux pistaches et fruits secs, crouton de pain de campagne, jus de porto

Plat

Risotto à la tomate et calamars, émulsion chorizo*

*Ce plat contient du porc, merci d'en tenir compte selon les origines de vos convives

Ou

Espadon en croûte de thym, mousseline de potiron, émulsionnée au beurre noisette

Ou

Filet de bœuf, béarnaise d'antan, pommes fondantes et oignons frits

Ou

Filet mignon de porc et farce végétale, jus à la savora, pomme croquette et raifort

Dessert

Mousse glacée à la nougatine de sésame, coulis au chocolat noir intense

Ou

Tatin de pommes tiède, sablé breton et glace vanille

Ou

Moelleux au chocolat noir intense, glace au chocolat blanc

TARIF : 52 Euros par personne

Forfait boissons durant le repas offert : vin blanc, vin rouge, eaux et café

