

Accueil

Apéritif maison et Assortiment de Zakouski chauds et froids

Restauration : WALKING DINNER

Koemels : petites préparations présentées sur un buffet dans des coupelles en terre cuite ou assiettes à dégustation

Exemples de Koemels froides :

- La Marinade de Scampi aux Amandes.
- Les Rosaces de Saumon fumé, Crème aigrette.
- La Salade Tomate et Mozzarella au Pistou.
- Le Pétale de Tomates aux Crevettes grises et Fleur de Ciboulette.
- La Truffe de Foie gras Gelée au Porto.
- La Salade de Homard aux Herbes fraîches
- Le Tartare de Saumon frais aux Noisettes grillées.
- Le Carpaccio de Jambon du Pays aux Copeaux de Vieux Reggiano.
- La Terrine de Coquille Saint Jacques, Sauce safranée.
- La Salade de Vermicelles et Poitrine de Volaille.
- Les Maatjes en Salade de Haricots verts et Pomme fruit.
- La Salade de Volaille fumée en Rémoulade de Céleri rave.
- La Crème brûlée au Parmesan.

Exemples de Koemels chaudes :

- La Paella au Poulet et Crustacés.
- Les Aiguillettes de Canard à l'Orange, Riz "Basmati" parfumé.
- La Poitrine de volaille, Sauce Homardine.
- Les Filets de Sole aux Asperges, Beurre blanc.
- Le Taboulé aux Herbes fraîches, mini Merguez grillée.
- Le Saumon grillé mi-cuit à la Compote de Rhubarbe.
- Le Curry vert de Porcelet au Bambou.
- Le Curry rouge de Volaille à la Citronnelle.
- Les Nouilles sautées aux Crevettes grises et Cacahouètes pilées.
- Les Cannellonis farci à la viande et gratinés.

Les vins blanc et rouge, eaux, jus et softs

Buffet réduction de douceurs et le Café

Prix par personne : 40,00 € TVAC (salle comprise)

Pour 3h00 de service

Supplément après 3h00 de service

- Personnel : 25 €/h/serveur TVAC ;
- Les boissons (prix à la consommation).