



Notre formule Terroir - 26,00 €

(Par personne - au minimum pour 20 personnes)

Servi sur plat:

médailillon de foie gras de canard, magret fumé, séché et confit, terrine de canard maison, jambon pays, mesclun de salade, tomates confites vinaigrette balsamique, chutney de figue au gingembre et épices douces

Servi sur plat:

Cuisse de canard farcie aux cèpes, *sauce foie gras, pomme grenaille*

Ou

Tagine de confit de canard *aux pruneaux et amandes, semoule et légumes*

Ou

Roti de veau dans la longe confit à la graisse de canard, *jus de viande à la crème de sauge, pomme Sarladaise, poêlée de légumes de saison.*

Dessert:

Ardoise de mignardises:

brownies chocolat, verrine café et noix de coco, cannellé, moelleux aux fruits, macaron,

Possibilité d'organiser un gâteau à thème *(anniversaire) selon saison*

(Livré à domicile, nappage du buffet par nos soins)