



## *Menu Banquet 4 services (exemple)*

### **Les entrées**

Tarte feuilletée aux tomates confites et fromage de chèvre  
Duo de saumon : gravellax et fumé tartare, croûtons et crème aux herbes  
Salade de roquette et pommes, émulsion miel, cannelle et vinaigre de cidre  
Terrine de gibier, confit d'oignons et canneberges  
Brie croustillant au panko et chutney de poires  
Salade Caprèse (tomates, boconccinis, basilic et balsamique)



### **L'entre-deux**

Crème de courge musquée au miel  
Crème de chou-fleur au cheddar et lardons  
Velouté de Portobello  
Soupe froide de patates douces, poires confites et coriandre fraîche  
Granité aux agrumes  
Sorbet cassis  
Verrine de cœurs de palmier, artichauts, basilic et tomates séchées



### **Les plats principaux**

Poitrine de volaille à la pancetta, poireaux et mascarpone  
Sauté de crevettes aux tomates grillées, lime et coriandre  
Pavé de saumon rôti au miel, lime, gingembre et salsa verte  
Carré de porc rôti, sauce érable et chipotle  
Noisettes de veau, sauce au poivre long et bleu béneédictin  
Tournedos de bœuf grillé, jus de viande au thym frais  
Contrefilet de bœuf au vieux rhum  
Cuisse de canard confite à l'hydromel et aux épices douces



### **Les desserts**

Gâteau Tiramisu  
Charlotte à l'érable  
Gâteau au chocolat et fleur d'oranger  
Gâteau au chocolat truffé guyaquil  
Crêpe aux fruits et mascarpone



Café, thé, infusion