



FORMULE DUO ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT

Menu identique pour l'ensemble des participants, à déterminer au minimum à J-7

Salade Caprese

Ou

Velouté de légumes de saison (croustons)

Escalope de saumon, riz basmati

Ou

Lasagne de bœuf, mesclun

Tiramisu

Ou

Tarte aux pommes

Eaux, 1/4 vin et café



MENU ÇA FLINGUE !!

Menu identique pour l'ensemble des participants, à déterminer au minimum à J-7

Croustade de fruits de mer

Ou

Feuilleté au chèvre et miel, mesclun

Ou

Focaccia oignons confits, olive, mesclun

Filet de dorade rôtie, poêlée de légumes

Ou

Ravioli de bœuf, sauce daube

Brownie, crème anglaise

Ou

Tarte au citron

Eaux, 1/4 vin et café



MENU L'ANTRE POTES

Menu identique pour l'ensemble des participants, à déterminer au minimum à J-7

Aumonière de chèvre aux figues, mesclun

Ou

Gnocchi à la crème de truffe

Ou

Salade Niçoise, mi-cuit de thon

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

Ou

Pavé de saumon, sauce vierge, poêlée de légumes

Ou

Daube de bœuf, gnocchi

Panna cotta, coulis fruits rouges

Ou

Tarte aux pommes, glace vanille

Ou

Brownie, crème anglaise

Eaux, 1/4 vin, café



MENU LE GEORGES

Menu identique pour l'ensemble des participants, à déterminer au minimum à J-7

Tartare de saumon au couteau, cream cheese, wakamé

Ou

Petits Farcis Niçois, mesclun

Ou

Burrata crémeuse, tomates cerises

Filet de Saint Pierre, sauce vierge, poêlée de légumes, riz basmati

Ou

Pièce de bœuf grillée, sauce poivre ou béarnaise ou roquefort

Poêlée de légumes, frites fraîches

Ou

Magret de canard, sauce au miel, écrasé de pommes de terre et huile d'olive

Café gourmand +2.00€ (*menu hors boisson*)

Ou

Cookie minute, glace caramel

Ou

Baba au Rhum, fruits exotiques, crème légère vanille

Eaux, ½ vin AOC Cote de Provence et café

Option 4 plats

Risotto à la truffe ou Gnocchi au pistou

Option Fromage

Assiette de fromages affinés et mesclun