



FORMULE GARRIGUES

Cocktail apéritif 12 pièces 20 € par personne

Le verre d'accueil

Gaspacho de Melon ou crème de petits pois au romarin

Au buffet

Tartine de jambon de pays aux figues
Anchoïade, tapenade et caviar d'aubergines avec pains grillés et légumes croquants

Les Verrines

Tartare de tomates aux anchois
Fine rilette de saumon au citron vert
Parfait de foie gras de canard aux figues
Crème de choux fleur aux œufs d'avruga

Les cassolettes

Fine ratatouille et maquereaux au pesto
Tartare de thon aux tomates confites
Crème de chèvre aux noix
Concombre et crevettes aux herbes
Aumônière de saumon fumé au fenouil



LE REPAS GARRIGUES 60 €

Crème onctueuse d'asperges, dés de foie gras de canard

Ou

Croustillant de homard aux champignons des bois

Ou

Ecume de crustacés, tourteau, concombre et avocats

Dos de lieu jaune en marinère de bouchot et jeunes poireaux

Ou

Risotto au fenouil, filet de rouget poêlé

Ou

Dos de morue sel caramélisé, mousseline de céleri rave

Suprême de pintade fermière aux olives, pommes fondantes et petits légumes

Ou

Grenadin de veau à la crème d'estragon, fricassée de pommes de Noirmoutier

Ou

Canon d'agneau en habit d'herbes fraîches, croustillant de pomme de terre et fines ratatouille

Fromages frais et affinés de Maître BEDOT

Buffet de desserts ou dessert servi à table (A définir)

**Nous pouvons vous proposer un apéritif personnalisé
incluant d'autres prestations ou d'autres pièces de cocktail
(les produits pouvant évoluer selon la saison)**