

www.traiteur-lavigne.com

Tél. : 05 58 74 22 65

Fax : 05 58 56 00 38

LE COCKTAIL

Assortiment de 8 toasts froids par personne

Velouté de melon au Sauternes, chiffonnade de Serrano,
Carpaccio de thon et son caviar de tomates confites,
Spaghetti de courgettes et son émincé de volaille au curry,
Tartelette aux pointes d'asperges, coqueline avocat/crevettes, toasts au caviar d'aubergine,

Atelier du foie gras de canard

4 terrines différentes avec leurs pains spéciaux

Atelier de saumon

Saumon fumé ficelle, gravlax de saumon mariné à l'aneth avec son pain de seigle

Assortiment de 8 toasts chauds par personne

Coeurs de canard persillade, queues de gambas à l'ail,
Aiguillettes de canard au miel et au sésame, tête de champignon aux graines de pavot,
Chorizo plancha, supions à l'ail,
Briochine d'escargots, mini quiche et mini pizza

LE MENU

Carré d'agneau piqué à la sarriette
Ou Filet de bœuf sauce marchand de vin et champignons des Bois
Déclinaison de petits légumes

Salade/Fromage de brebis, confiture de cerises

Buffet de desserts

Une pièce principale de la carte des desserts, macaron, entremets au chocolat,
sorbets framboise/pêche de vigne, salade de fruits, corbeille de fruits

Pain – Café et sa douceur