



**TRAITEUR DES GARRIGUES**  
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

**Déjeuner à 24€ ht/pers.**

**Service inclus**

Nappage des tables tissu blanc, serviettes intissé, verres à vin, verres à eau, assiettes carrées blanches, couverts novolo, salière, poivrière, corbeille à pain, seaux à glaçons et glaçons

L'Entrée froide ou chaude au choix

<u>L'entrée froide</u>	<u>L'entrée chaude</u>
Tartare de St Jacques, huile d'olive, basilic, citron sur son lit de crème verte à la menthe douce ou <u>Assiette Scandinave</u> Solitaire de saumon et fromage frais au citron vert et saumon fumé par nos soins	Aumônière de noix de St Jacques, sauce mousseuse aux légumes croquants ou Panier feuilleté au chèvre chaud, mesclun et trait balsamique

Le Plat chaud et l'accompagnement

Suprême de pintade aux champignons des bois  
ou  
Pavé de cœur de rumsteack rôti, jus aux échalotes confites  
ou  
Tournedos de canard, réduction légère caramel d'orange

Râpé de pommes de terre

Le Dessert

Tarte fine aux pommes  
ou  
Baccara croustillant, sauce légère au moka  
ou  
Crème Catalane brûlée

Café

2 pain Opéra

Eau de source