

Buffet « Les Salons de Montlouis »

avec mise à disposition de notre salle de réception ou dans une salle de votre choix

3 Les Feuilletés chauds Maison - 2 Les brochettes gourmandes
2 Les canapés froids - 2 verrines salées
1 Le Panier de Légumes crus en bâtonne et ses sauces

et

Le Buffet de Grand Gala

Les Entrées « terre & mer », l'ensemble

Marbré de foie gras et filet de volaille pochée
Le miroir des charcuteries fines de France
Lasagnes de Saumon fumé au caviar d'aubergines et tomates confites

Les Salades, l'ensemble

Salade gourmande de gambas aux agrumes et avocat
Chiffonnade gésiers, foies confits, petits lardons, œuf de caille, vinaigre de framboise
Méli-mélo de légumes grillés au basilic façon Venise
Carpaccio de tomates à l'huile d'olive, herbes de Provence et asperges vertes

Le Sorbet des Dames et son Alcool

Sorbet mandarine et alcool de pêche

Les Plats chauds au choix service à table

Filet de bœuf, sauce Périgueux au jus de truffes, poêlée de champignons des bois
Filet de veau cuit dans son jus, poêlée de champignons des bois
Suprême de pintade mijoté au vin de Chinon et petites épices, Gratin Sarladais
Jarret de veau aux langoustines, légumes tournés
Magret de canard au miel d'acacia, Gratin Dauphinois
Blanquette de lotte et écrevisses aux petits légumes
Noisettes d'agneau rôties aux aromates, tian de légumes frais

Les Fromages

Miroir des fromages fins de France

Buffet de 3 Desserts au choix

Le délice chocolat-carambar, crème anglaise
La farandole des fruits rouges : Le Fraisier ou Le Framboisier ou Le Groseiller
Le chocorange, coulis d'orange sanguine
Le gâteau des grenadines mousse exotique aux fruits des îles
Le régal de chocolat aux poires
La Marquise au chocolat ou La Forêt noire
Le délicat chocolat blanc en habit de framboise
Pièce Montée en croquembouche 2 choux et sa nougatine
Le panier de 50 macarons maison aux saveurs assorties
Cascade de fruits frais de saison et contre saison (suppl.)
Invité au Dessert uniquement (suppl.)

Pain & Café