

Le Menu de La Soirée Vigneronne

Le cocktail dinatoire

-----Spécialités froides-----

Mini club à la mousse de foie gras truffée,
Pain suédois, mousse de saumon aux truffes et ciboulette,
Wrap au fromage frais et aux éclats de truffes

&

-----Spécialités chaudes-----

Mini fougasse, tomates séchées, anchois, gratons de canard,
Mini cannelé aux truffes,
Roulés à la volaille, farce aux truffes,
Feuilleté à la mousse de chèvre truffée
Petit pain « perdu » de truffes

&

-----Mini brochettes fraîches dressées et piquées sur planche - Servie avec pesto et fleur de sel-----

Poivron confit, mozzarella, olive grecque,
Crevette, ananas, tomate,
Saumon fumé, haricot mange tout, champignon.

&

-----Animation «Ecailler» - Servie avec du beurre truffé, citron, vinaigre d'échalotes et des pains de seigle-----

Huitres
Bulots
Crevettes

&

-----Atelier Ramequins-----

Brouillade d'œufs à la truffe
Brandade de morues et ses éclats de truffes
Galet de polenta à la truffe et sa mousse au brie truffé

&

-----Animation Découpe de charcuterie - Servie avec des pains de campagne, du beurre truffé, cornichons, capres-----

A l'aide d'une trancheuse mécanique, le Chef de cuisine tranche différentes pièces de charcuterie.

Lomo
Jambon ibérico (Bellota, Serano)
Mortadelle
Proscuitto de parma
Chorizo ibérico
Coppa
Terrine de veau farci aux éclats de truffes

&

-----Découpés sur buffet-----

Saumon fumé maison et saumon mariné à l'aneth, citron pelé à vif
Magret fumé, caramel balsamique, fleur de sel

Le buffet de desserts du Délice des Princes

-----Plateaux de verrines-----

Mini crème brûlée à la truffe
Déclinaison de mousses au chocolat truffé
Crumble aux fruits
Crème de marron et sa chantilly truffée façon tulipe.

&

-----Mini tartelettes-----

-----Mini baba au rhum à la crème anglaise truffée et aux fruits – Ananas, kiwi, fraise, framboise, groseille, mûre-----

-----Mini crêpe cuite au buffet - Au chocolat, miel, crème de marron, sucre-----

-----Les mignardises de Grand-mère-----