

Le Menu de La Soirée Vigneronne

Le cocktail dinatoire

Les Spécialités

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
Mini gaufres au saumon, éclats de truffes,
Mini cannelé aux truffes,
Roulés à la volaille, farce aux truffes,
Feuilleté à la mousse de chèvre truffée
Petit pain « perdu » de truffes

&

Ateliers 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
Risotto truffé au Parmesan
Œuf mimosa et sa mayonnaise truffée

&

Animation Découpe de charcuterie

Accompagnée de pains de campagne, de beurre truffé, cornichons, capres.
A l'aide d'une trancheuse mécanique, le Chef tranche différentes pièces de charcuterie.

&

Découpés sur buffet

Saumon fumé maison et saumon mariné à l'aneth, citron pelé à vif
Magret fumé, caramel balsamique, fleur de sel
Bruschetta à la truffe, garniture viande, poisson et légumes

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 financiers aux fruits à la crème anglaise truffées* -----

Ananas, kiwi, fraise, framboise, groseille, mûre

&

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

Selon l'humeur du pâtissier