



seine-en-bateaux.com

MENU CONCORDE

Veuillez choisir dans un même menu, une entrée, un plat, un dessert identiques pour tous les convives

Apéritif

- Pastis, martini rouge, whisky et porto
- Soupe champenoise
(Cointreau, sucre de canne, citron, méthode traditionnelle)
- 5 canapés froids par personne

Entrée au choix

- Cassolette de pétoncles, sauce normande sur coussin de petits légumes
- Duo de saumon fumé et saumon mariné et ses toasts
- Crumble de filet de Rouget au parfum Méridionaux

Plat au choix

Accompagné de deux garnitures

- Dos de Cabillaud et sa crème Chorizo
- Aiguillette de poulet aux éclats de Girolles
- Noix de Veau Sauce de nos sous-bois
- Suprême de Saumon à l'oseille



seine-en-bateaux.com

Fromage

- Salade maraichère et duo de fromages

Dessert au choix

- Vert Pistache & Rouge Framboise (Dacquoise et crème de pistache, croquant et framboises)
- Verrine de tiramisu aux spéculos
- Moelleux chocolat framboise
- Tarte tatin et sa crème fraîche

Petit pain et baguette

Boissons

- Assortiment de boissons non alcoolisées (Eau plate, eau gazeuse, coca-cola, Perrier, jus de fruits)
- Café, thé et tisane

Les Vins

- Pays d'Oc mas de la source blanc
- Pays d'Oc mas de la source rouge

Ou

Supplément 3€ HT par personne

- Pouilly sur Loire domaine des fines caillottes
- Saint Emilion Barail Larose