

Les 40 de Nathalie !

Pour accompagner le pot de l'Amitié !

- Salade de pressé de tête/pommes fruits/civette/moutarde à l'ancienne avec chips de betteraves rouge ;
- Canapé avec une quenelle de rilette de volaille ;
- Canapé avec fine tranchette de rosbif et poivron jaune confit ;
- velouté de potiron avec son biseau de boudin blanc « mosaïque » monté en brochette ;

Un grand plat de Charcuterie Fine !!!! qui présente

- Aspic de jambon/fines herbes/câpres/cornichons/mayonnaise/œuf dur !
- Un carpaccio de jambon fumé, un carré de jeune sanglier, des tranchettes de coppa, Accompagnés de salade de lentilles / petits légumes !
- Un mille feuille de pommes de terre/ tomates/ cornichons / rondelles d'oignons rouge au cumin/menthe

Un coin volaille avec :

- Un carpaccio de magret fumé posé sur un méli mélo de feuilles vertes, mâche, capucine, des œufs de caille, des pointes d'asperges vertes, une vinaigrette à l'échalote cuite, des cacahuètes, des copeaux de parmesan et des bonbons de terrine de volaille aux morilles par ci, par là !

Au coin Poisson:

- Fine tranche de saumon fumé avec sa crème de raifort ! **OU** un tartare de saumon « gravelax » accompagné de yaourt au yuzu !
- Terrine de mousseline de merlan/St Jacques avec cœur de lotte et fruits de mer, sauce tartare !

Plat chaud:

Jambon braisé,
Jus de viande aux échalotes,
Spätzles,
Grosse julienne de légumes du moment ;

Buffet à 40ttc/pers ; pain compris !

Fromage en sus : 4€50 (brie, munster/cumin, comté, chèvre, roquefort, pain campagnard, raisin selon saison ou pomme)

DESSERT : je calcule 250grs en buffet : 10€80 (ensemble à définir)

Entremet chocolat/pralin/feuillantine/framboise en duo avec Génoise pâtissière aux fruits ?

Vacherin glacé (parfums à définir ?) ou Forêt Noire avec griottines au kirsch et cerises Bigarreaux ?

Ou Poire Belle Hélène ou Brie au kirsch ? des choux fourrés « Paris – Brest » etc.....