

COCKTAIL DUPHOT

100 € HT / personne

Coupe de champagne Caviar House brut et canapés d'accueil

4 pièces froides

Verrine de cabillaud au poivre rose

Huître au caviar Prunier

Tartare de daurade, chips de pomme de terre vitelotte

Foie gras sur toast

4 pièces chaudes

Brochette d'esturgeon aux girolles

Koulibiak de saumon

Blanc de volaille au citron confit et gingembre

Aiguillette de barbue et mousseline de racine de persil

4 pièces sucrées

Petits pots de crème Emile Prunier

(Vanille, Café, Chocolat)

Tartelette citron

Salade de fruits de saison

Tiramisu au chocolat croquant

Votre forfait boisson *

Chablis « Vieilles Vignes », P. Bouchard 2014

ou

Rully, Domaine Chanzy 2014 par Jean Baptiste Jessiaume

(2 verres de vin / personne)

Eaux minérales plates et gazeuses

Thés, Cafés

* En fonction des stocks disponibles de vin