

T R A I T E U R

**MENU végétarien : (suivant saison et approvisionnement)**

Fleur de courgette farcie, duxelle de champignons, quinoa et jus miso blanc au citron confit  
Ou Haricots verts, tomate farcie à la mozzarella aux herbes, crème à la truffe d'été et eau gélifiée de tomate au basilic  
Ou Risotto de petit épeautre aux tagliatelles de légumes du moment, œuf poché, girolles et émulsion de jus pesto

Pithivier de légumes et burratina fumée, crème de cresson aux graines torréfiées et pesto de tomates séchées  
Ou Aubergine farcie au riz, ricotta et légumes comme une ratatouille cocotte d'œufs à la crème de truffe et parmesan avec brochette d'asperges vertes  
Ou Légumes poêlés et omelette aux épinard roulés dans la pâte feuilletée comme un Wellington, sauce albuféra ou pomodoro à l'huile d'olives des Baux de Provence

Salade et fromages à l'assiette (3 variétés au choix)

OU Salade et 1 Ardoise de fromages par table (4 variétés au choix) => (Supplément de 1.00€)

**Buffet de desserts :**

Pyramide de macarons (3 pièces par personne)

OU Pièce montée classique (2 choux par personne) => (Supplément de 4,00€)

2 Entremets au choix (Royal chocolat, Croustillant 3 chocolats, Las Vegas, Framboisier ou Fraisier léger à la provençale, Mousse Caraïbe Ivoire cœur passion, ...)

Eaux minérales plates et gazeuses \*

Café - Thé

**Boissons :** A volonté pendant le repas

Vin blanc : Coteaux du Giennois – Domaine Couet

Vin rouge : Chinon Baudry – Domaine de la Perrière

*Nappage, vaisselle et service ( 7 heures) compris*

**Prix du Menu sans boissons alcoolisées : 54.00€ par personne**

**Prix du Menu avec boissons alcoolisées : 59.50€ par personne**

*\* (Si bouteilles en verres pour Eaux : Supplément de 1 euro par personne)*

