



Cocktail 67 €

Pomme Grenaille et Crème Truffée
Financier Tomate et Olive Confité
Coupelle de Saumon Confit Huile de Noix Tartare de légumes et Pousse d'Épinard

Ardoise de jambon du Périgord et ses tartines
Ardoise de truite gravlax et son pain nordique
Ardoise de foie gras mi cuit brioche, pain d'épices, confitures d'oignons

Stand plancha

Mini brochette cœur de canard en persillade
Brochette de gambas façon thaï
Yakitori Des aiguillettes de canard et magret
Saint Jacques et boudin noir
Brochette de pomme de terre grenailles
Brochette de légumes de saison

Option

*(Cassolette de civet de canard au Pécharmant et ses légumes
Et Boîte de légumes surprise et esturgeon pané 7,5 €)*

Panna Cotta Romarin Coulis de Poivron Mariné
Crème brûlée de foie gras
Verrines de petits légumes et gambas
Tataki de thon et riz noir

Mini choux pistache fruits sec caramélisé
Tartelette aux noix de Périgord
Verrine Chiboust Citron Framboise
Sablé Chocolat et Crémeux aux Cèpes Noisettes Caramélisées
Ou
Fraisier ou framboisier ou craquant chocolat

Option

*(Pièce montée 3 choux et nougatine parfum au choix
7 € par personne)*



-(minimum 30 pax), Service, Vaisselle, Verrerie

-Mini pains

-Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

- A ajouter Forfait location espaces

Toutes nos formules sont modulables et personnalisables...



Menu 96 €

Pause Fraicheur

Orangeade et Citronnade en fontaine

Boisson

Planteur des iles

TOASTS SALES

Pomme Grenaille et Crème Truffée
Toast puit d'Amour
Coupelle de Saumon Confit Huile de Noix Tartare de légumes et Pousse d'Épinard
Panna Cotta Romarin Coulis de Poivron Mariné
Hamburger périgourdin
Mini quiche et mini pizza (enfants)
Financier Tomate et Olive Confite
Ardoise de jambon du Périgord

MISE EN BOUCHE

Sorbet mirabelle eau vie et tuile orange pavots

PLAT

Ballottine de volaille, sauce cèpes, brochette de pomme grenaille et tomate rôtie

Ou

Filet de poulet fermier au jus

Mille-feuille de pomme de terre, bohémienne de légumes

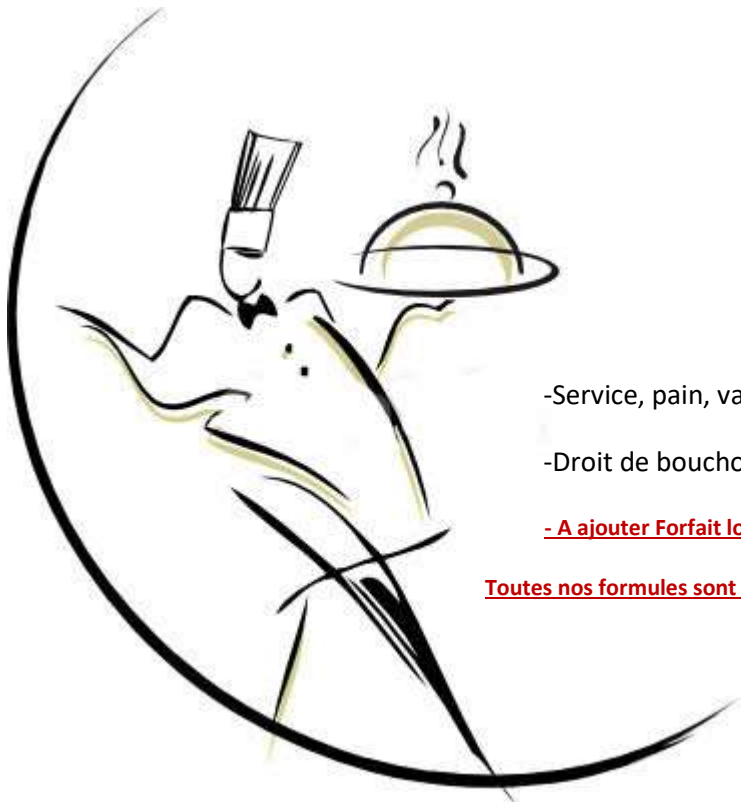
FROMAGE

Plateau de fromages (Saint Nectaire, Fourme d'Ambert et Brie) et ses jeunes pousses

DESSERT

Buffet de dessert (tartelette aux fraises, Verrine Chiboust Citron Framboise, tiramisu passion-coco)

STAND CAFE, THE



-Service, pain, vaisselle, nappage et serviette (minimum 30 pax)

-Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

- A ajouter Forfait location espaces

Toutes nos formules sont modulables et personnalisables...



Menu 144 €

Pause Fraicheur

Orangeade et Citronnade en fontaine

Boisson

Soupe de Champagne

TOASTS SALES

Pomme Grenaille et Crème Truffée

Verrine de Tartare d'Aiguillette de Canard et Tuile de Pain aux Noix

Coupelle de Saumon Confit Huile de Noix Tartare de légumes et Pousse d'Épinard

Panna Cotta Romarin Coulis de Poivron Mariné

Financier Tomate et Olive Confit

Sucette tomate cerise façon Pomme d'Amour

Mini quiche et mini pizza (enfants)

Ardoise de jambon du Périgord

STAND TERRE

Découpe de terrine de foie gras maison de chez Boisserie, sucette de foie gras au pain d'épices

Chutney figue, raisin, pain au noix, pain d'épices

Découpe de jambon du Périgord, tartare de tomate, tartines de pain persillé



STAND MER

Huitres n°3 de chez Marsault (trois pièces par personne)

Crépinette rôtie, vinaigre échalotte, beurre et pain de seigle

Découpe de truite fumée maison et façon gravlax, crème fouettée à l'aneth, pain nordique

Découpe de tataki de thon rouge et son riz parfumé

ATELIER PLANCHA

Brochette de gambas façon thaï

Brochette de cœur de canard en persillade

Pavé d'esturgeon pané au Penko

Brochette de poulet Yakitori

Os à moelle, persillade et fleur de sel

MISE EN BOUCHE

Sorbet mirabelle eau vie et tuile orange pavot

PLAT

Filet de Boeuf fumé au foin bio de chez Vidotto, sauce morilles,

Pomme de terre confite à l'huile de noix cœur forestier, tomate rôtie

Ou

Filet de veau fermier en croute d'herbes jus au thym

Mille-feuille de pomme de terre et légumes de saison

FROMAGE

Plateau de fromages (Trappe d'Echourgnac, Cabécou, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert et Brie)
et ses jeunes pousses vinaigrette à la truffe d'été

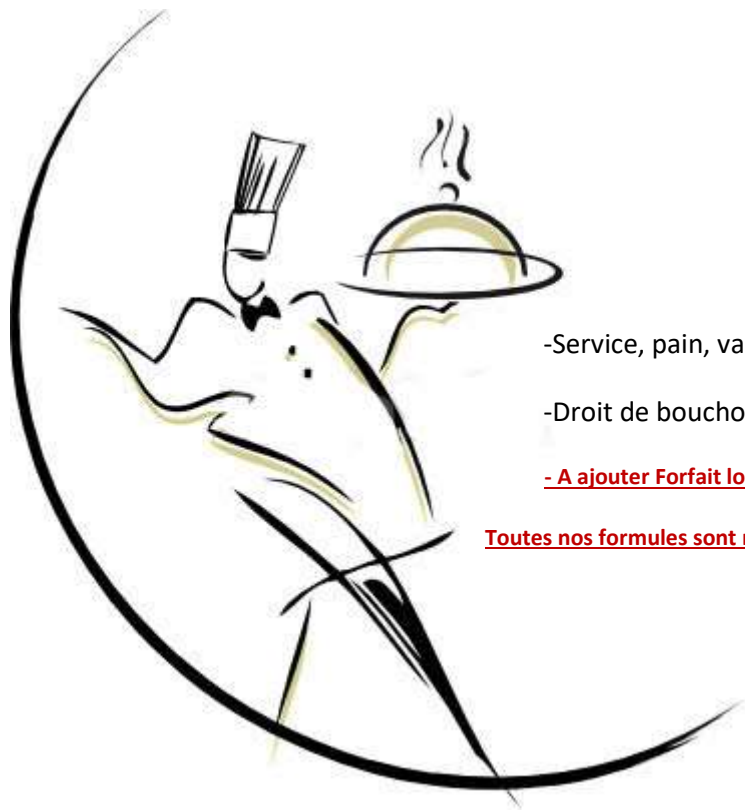
DESSERT

Buffet de dessert (tartelette aux fraises, coque chocolat citron yuzu, tiramisu passion-coco)

+

Pièce Montée (un chou par personne)

STAND CAFE, THE ET MIGNARDISES (MACARONS ET CANNELES)



-Service, pain, vaisselle, nappage et serviette (minimum 30 pax)

-Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

- A ajouter Forfait location espaces

Toutes nos formules sont modulables et personnalisables...



Options

Menu Enfant

Burger Maison et frites

Brownie au chocolat, crème anglaise et boule de glace vanille

Tarif Menu enfant : 16 euros/personne.

Menu prestataire

Tarif Menu prestataire : 20 euros/personne.

Brunch du lendemain

Café, Thé, Chocolat chaud, Jus d'orange

Pain et Mini Viennoiseries (chocolatine et croissant)

Crêpes

Brioche

Confitures, Miel, pâte à tartiner, Sucre, Beurre

Salade de fruits frais

Plateau de charcuteries (boudin, rosette, terrine de campagne et jambon blanc,)

Poulet rôti

Salade de tomate-mozzarella

Salade de pommes de terre Amandine

Plateau de fromages

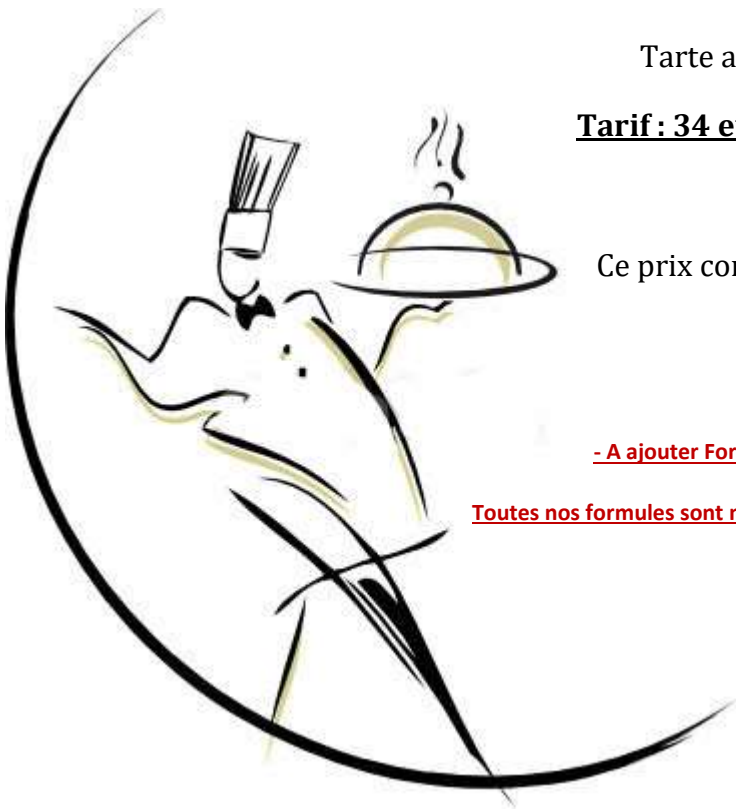
Tarte aux pommes

Tarif : 34 euros/personne

Ce prix comprend la mise en place et la vaisselle jetable.

- A ajouter Forfait location espaces

Toutes nos formules sont modulables et personnalisables...



Food Truck Gastro 85 €

Œuf mimosa et confit de canard

Pissaladière, anchois, olives

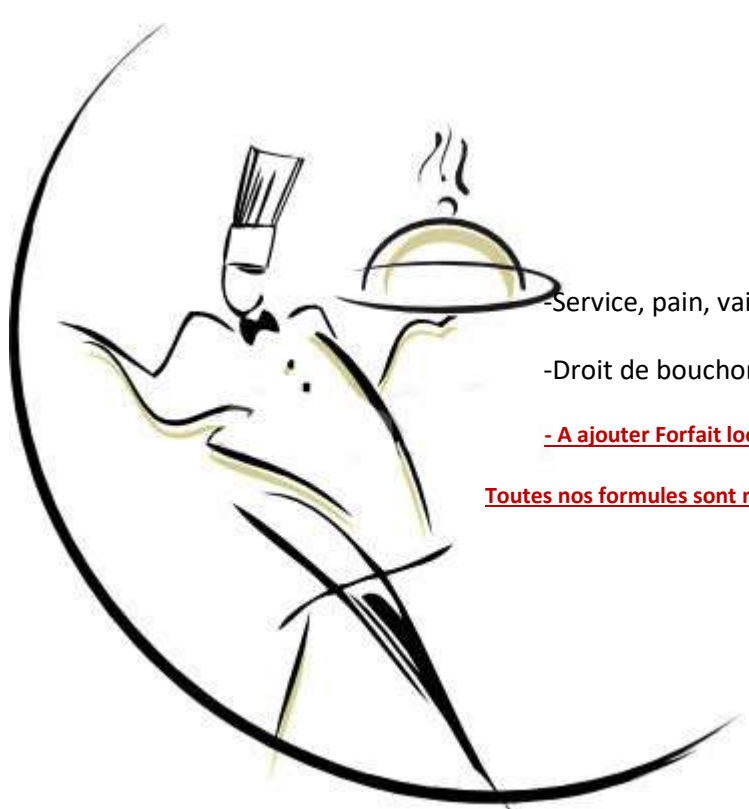
Truite, tartare, croûton

Foie gras aux aubergines, aioli, fèves

Carré de veau grillé, l'idée d'un chili, roquette

Tomme d'ici « all courgettes »

Chocolat « Texture », abricots, estragon



-Service, pain, vaisselle, nappage et serviette (minimum 30 pax)

-Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

- A ajouter Forfait location espaces

Toutes nos formules sont modulables et personnalisables...

Food Truck Gastro 98 €

Les petits poivrons facis au crabe

Le risotto au pesta

La tartelette « Jerusalem »

Focaccia et foie gras au sel

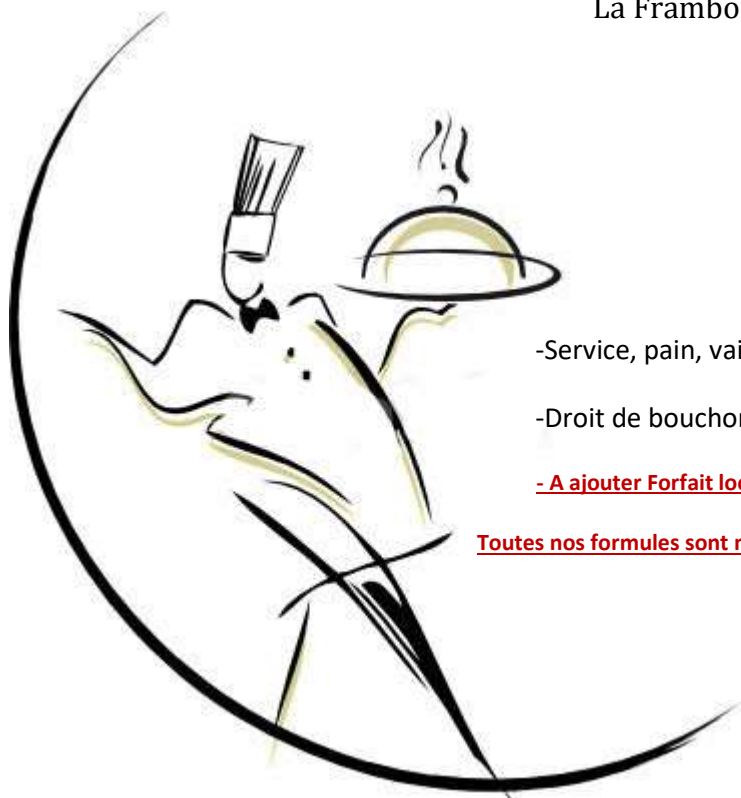
Tartare de saumon à la coriandre et fenouil

Compression « le canard » aux légumes d'été et basilic

Blanc de volaille fermière, salade de cocos à la nicoise

Cabécou du périgord dans l'esprit d'une tarte citron

La Framboises, Textures...



-Service, pain, vaisselle, nappage et serviette (minimum 30 pax)

-Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

- A ajouter Forfait location espaces

Toutes nos formules sont modulables et personnalisables...

Carte des vins

Nous vous proposons des Vins et Domaines familiaux du sud ouest
sélectionnés avec soin afin de vous proposer un accord mets vins cohérent...

Julien de Savignac-Grands vins de Bergerac-Famille Montfort/Monbazillac

Bergerac Rouge	Julien de Savignac rouge	21 €
Bergerac Rosé	Julien de Savignac rosé	21 €
Bergerac Blanc	Julien de Savignac blanc	21 €
Rosette	Julien de Savignac	24 €

Château Briand-Ribagnac-Amélie et Cédric Bougues/Cayre/Montfort

Bergerac Rouge	Château Briand rouge	34 €
Bergerac Rosé	Château Briand rosé	23 €
Bergerac Blanc	Château Briand blanc	28 €

Château la Tour des Gendres-Domaine Albert de Conti

Côtes de Bergerac Rouge	La Gloire de mon père	44 €
-------------------------	-----------------------	------

Champagne Taittinger

62 €

