



Cocktail dinatoire froid

25€

Formule rapide et élégante, pensée pour allier praticité et élégance
14 pièces par personne

Les Canapés composé de :

Tortilla traditionnelle
Rillettes de canard, pain aux noix
Tapenade et tomate confite
Pic olive et chorizo
Navette brioché Pâté Périgordin

Plateaux de charcuteries, composé de :

Jambon blanc - Jambon sec des Pyrénées - Chorizo - Cornichons

Plateaux de fromages :

Brie / St Nectaire / Tomme de Rilhac

Assortiment de desserts :

Tarte aux pommes Alsacienne
Moelleux au chocolat - Verrine Panna Cotta fruits rouges

- Cocktail livré au domaine avec consignes traiteur pour mise en place
- Option service 150€ par tranche de 30 pers
- La cuisine permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



Cocktail dinatoire froid

31€

Formule élaborée et élégante, pensée pour allier praticité et élégance
17 pièces par personne

Les Canapés et Verrines composé de :

Crèmeux parmesan et tomate basilic

Mousse de chèvre et coulis de poivrons

Saumon Gravlax beurre citronnée et son blinis

Tartelette betterave, sésame grillé et copeau de comté

Pain toasté aux olives, houmous et poivrons marinés

Quinoa gourmand au chorizo et huile de noisette

Plateaux de charcuteries, composé de :

Jambon blanc - Jambon sec des Pyrénées - Chorizo - Rosette - Cornichons

Salade de pâte (pâte, tomate, maïs, olives, herbes fraîches, huile de truffe)

Plateaux de fromages :

Brie / St Nectaire / Tomme de Rilhac

Assortiment de desserts :

Tartelette citron meringuée - Tarte aux pommes alsacienne -

Tartare d'ananas mousse mangue

- Cocktail livré au domaine avec consignes traiteur pour mise en place
- Option service 150€ par tranche de 30 pers
- La cuisine permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



Cocktail dinatoire mixte froid/chaud 35€

Une formule plus raffinée, mêlant la finesse du froid à la générosité du chaud

16 pièces par personne

Les Canapés et Verrines composé de :

Sandwich brioché pâté Périgourdin

Pic olive chorizo

Toast de rillettes de canard

Saumon fumé et beurre citronné

Crèmeux parmesan et tomate basilic

Mousse de chèvre et coulis de poivrons et tomate basilic

Les bouchées chaudes composé de :

Mini Burger boeuf cheddar

Samossa de légumes

Tartelette de légumes à la provençale

Bouchée saumon poireaux

Mini muffin comté lardon

Tartelette de canard confit au miel

Assortiment de desserts composé de :

Tarte aux pommes Normande – Mini Panna Cotta, caramel beurre salé –
Moelleux au chocolat – Assortiment de Macaron

Les pièces chaudes sont à réchauffer par vos soins, pour garantir une dégustation optimale au moment du service.

- Cocktail livré au domaine avec consignes traiteur pour mise en place
- Option service 150€ par tranche de 30 pers
- La cuisine permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



Cocktail dinatoire prestige

44€

Une formule plus raffinée, mêlant la finesse et la générosité.
18 pièces par personne

Les Canapés et Verrines composé de :

Avocat crevette et citron vert
Méli-mélo de quinoa et chorizo
Tartare d'ananas épicé et jambon du Périgord
Tataki de magret de canard au sésame
Rillettes de canard, pain aux noix
Pain d'épices, mousse noix et magret fumé

Les bouchées composé de :

Foie gras de canard mi-cuit au Monbazillac maison, pain Bretzel
Sandwich brioché Pâté Périgordin
Mini burger filet de poulet sauce Aioli
Sandwich brioché Saumon Gravlax crème citronnée
Toast aillé tomate basilic et jambon de pays

Plateau de fromages :

Mini cabécou / Cheddar BIO fumé / Tomme de Rilhac
Confiture de cerises noir, Raisins et Noix du Périgord.

Assortiment de desserts composé de :

Gâteau aux noix- - Crèmeux chocolat et ganache praliné
Assortiment de Macaron - Verrine façon tarte citron meringuée

- Cocktail livré au domaine avec consignes traiteur pour mise en place
- Option service 150€ par tranche de 30 pers
- La cuisine permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



Menu Livré 22,5€

Avocat crevettes et pomelos – Hachis Parmentier – Poire Amandine

Ou

Melon au Jambon et Porto – Rôti de Porc Semoule aux légumes –
Moelleux aux Noix crème anglaise

Ou

Salade Perle Marine – Ballotine de Volaille Pomme Darphin –
Entremet Mangue Passion

Ou

Concombre au Fromage Blanc – Lasagne Bolognaise – Crumble aux
Pommes

Ou

Bruschetta Tomates Mozza – Curry de Poulet Tian de légumes –
Pana Cotta Fruits exotiques

Ou

Salade Italienne – Veau et Pasta – Mousse Chocolat



Menu Livré 22,5€

Ou

Taboulé Tutti Frutti – Boeuf Bourguignon Gratin Dauphinois – Tarte aux Fruits de saison

Ou

Brouillade aux Herbes – Curry de Porc Semoule et Petits Poids – Salade de Fruits Frais

Ou

Quiche Lorraine – Risotto au Poulet – Moelleux au Chocolat

Ou

Salade Parisienne – Cabillaud et Pasta – Financier Amandes coulis

Ou

Tomates et Mozza au Basilic – Saumon aux Herbes purée – Tiramisu

- Menu livré au domaine avec consignes traiteur pour mise en place
- Option service 150€ par tranche de 30 pers
- La cuisine permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



Menu Livré 29,5€

Oeuf Poché et Asperges, sauce mousseline

Ballotine de Volaille et Écrasé de Pommes de Terre,
sauce forestière

Mousse au Chocolat

Ou

Velouté de Potiron aux Châtaignes

Lieu Noir au Citron, Pommes Vapeur

Salade de Fruits frais

****Pain compris***

- Menu livré au domaine avec consignes traiteur pour mise en place
- Option service 150€ par tranche de 30 pers
- La cuisine permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



Menu Livré

41,5€

Salade Parisienne

Pavé de Saumon et Risotto, sauce buerre blanc

Tiramisu Café, Café

Ou

Terrine de légumes, sauce mousseline

Tatin de Tomates et Émincé de Boeuf, jus lié

Pana Cotta aux Fruits exotiques

****Pain compris***

- Menu livré au domaine avec consignes traiteur pour mise en place
- Option service 150€ par tranche de 30 pers
- La cuisine permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes



Menu Livré

53€

Assiette Périgourdine

Magret de Canard en Farce de Cèpes, Écrasé de Pommes de Terre aux Truffes, sauce Périgueux et Petits Légumes

Moelleux aux Noix et crème anglaise

Ou

Velouté de Cèpes et Neige aux Truffes

Parmentier de Canard aux deux Pommes, sauce Foie Gras

Tarte aux Noix

****Pain compris***

- Menu livré au domaine avec consignes traiteur pour mise en place
- Option service 150€ par tranche de 30 pers
- La cuisine permet la conservation au frais et la réchauffe des plats
- Ces prestations sont assurées pour un minimum de 20 personnes