



#### // LE CONCEPT

Cette formule de repas "assis" permet de recevoir vos hôtes d'affaires de manière très qualitative pour un forfait compétitif.

#### // NOS PROPOSITIONS (en détails, voir verso)

Formule complète comprenant un cocktail, un repas proposé selon les produits de saison, le vin, le dessert, le café et les mignardises maison.

Cette formule s'étale sur 2h à 3h. Le personnel viendra quelques heures avant et repartira 1 heure après la fin du repas (après remise en ordre complète de la salle).

A partir de 30 couverts

**// EN DÉTAILS :**

*Cocktail*

Cocktail d'accueil comprenant 3 zakouski/pers., des crud & dips, du prosecco ou des soft-drinks.

---

*Repas 3 services (exemple de menu)*

Millefeuille de carpaccio de boeuf et copeaux de foie d'oie cru,  
poussière de noisettes, parfumé à l'huile de truffe

*ou*

Raviole de joues de lottes au gingembre, sifflets de salsifis à la  
fleur de sel, coulis de pousses de radis en purée

*ou*

Salade folle "Toscane", médaillon de foie gras au "Vin Passito"  
cuit au torchon, pesto de roquette et noisettes

~

Filet de Bar de Ligne "Perla Nera", pappardelle aux tomates,  
coulis tiède de gaspacho, basilic frit

*ou*

Tournedos de filet pur de bœuf en 'Lardo di Colonnata' façon  
Rossini, pomme 'Pont neuf' jus de cuisson

*ou*

Carré de Porcelet en croûte de Pancetta et basilic, tortillas de  
Corne de gatte poêlée de légumes primeurs

~

Tagliata d'orange, croquant de nougatine, glace au pain  
d'épices

*ou*

Samosa de chocolat blanc, pralin, noir de noir, coulis d'orange,  
brisures de pistaches

*ou*

Croûte de ricotta aux speculoos, chutney d'agrumes

---

*Forfait vins - Sélection "de notre cave"*

■ Critone - Librandi 2010

■ Nero di Troia Petrigama - Azienda agricola Tarantini 2009

■ Eaux minérale et gazeuse



Label "Smiley",  
certification AFSCA