



L'Auberge de La Garenne

Jean-Marc Legleye

COCKTAIL AUBERGE 2019

25.45 Euros HT par personne
28,00 euros TTC

(12 pièces par personne)

La composition ci-dessous est donnée à titre d'exemple,
elle peut varier selon la saison

Cascade de toasts : (2)

Crème d'avocat et œuf de saumon, œuf de lompe, tomate et crevettes, carotte et céleri, magret et mangue, jambon d'Ardenne, œuf et anchois, saumon fumé, betterave et hareng...

Amusettes froides, cornets, verrines, cuillères : (2)

Tartare de thon, feuille de chicon à la mousse de jambon, volaille et fruits, gelée de lapin à la bière, raïta de concombre, gaspacho ...

Pagnotes et pains surprise : (2)

Mousse de foie de volaille et foie gras, saumon fumé à l'aneth, jambon d'Ardenne, fromage frais aux herbes, daussade, mimolette, terrine Maison

Croustillants chauds : (4)

Crevette enrobée, petit pâté en croûte, mini pizza, croque monsieur, mini flamme, feuilleté fromage, mini hamburger...

Carolines (sucrées) : (2)

Tartelette framboise, tartelette fruits assortis, mousse chocolat, éclair café et chocolat, petit chou vanille, opéra, mille feuilles, barquette vanille, mousse de fruit, macaron ...

* matériel, mobilier, verrerie, service compris.

COCKTAIL GARENNE 2019

32.73 Euros HT par personne
36,00 euros TTC

(15 pièces par personne)

La composition ci-dessous est donnée à titre d'exemple,
elle peut varier selon la saison

Cascade de toasts : (2)

Crème d'avocat et œuf de saumon, œuf de lompe, tomate et crevettes, carotte et céleri, magret et mangue, jambon d'Ardenne, œuf et anchois, saumon fumé, betterave et hareng...

Amusettes froides, cornets, verrines, cuillères : (2)

Tartare de poisson, terrine de colin aux crevettes, feuille de chicon à la mousse de jambon, carpaccio de viande, gelée de lapin à la bière, gaspacho, salade crustacés ...

Pagnotes et pains surprise : (2)

Mousse de foie de volaille et foie gras, saumon fumé à l'aneth, jambon d'Ardenne, fromage frais aux herbes, daussade, mimolette, terrine Maison...

Croustillants chauds : (2)

Crevette enrobée, gougère, nem, mini pizza, croque monsieur, mini flamme, feuilleté fromage, mini hamburger...

Amusettes chaudes : (2)

Velouté de potiron, quenelles de volaille, crépinettes de lapin, ramequin de moules aux poireaux, œufs de caille au saumon fumé, beignet d'escargot...

Mini pains au fromage : (2)

Pain aux noix et au Roquefort, pagnotes aux fromages ch'ti

Carolines (sucrées) : (2)

Tartelette framboise, tartelette fruits assortis, mousse chocolat, éclair café, opéra, mini tatin, mille feuilles, barquette vanille, mousse de fruit, macaron...

Brochettes de fruits frais : (1)

* matériel, mobilier, verrerie, service compris.

www.expit-sites.fr



17, Chemin de Ghesles 59700 Marcq-en-Baroeul
Tél. : 03.20.46.20.20 Fax : 03.20.46.32.33
www.aubergelagarenne.fr

