

Offre séminaire

AUTOMNE HIVER 2026/2027

ENTRÉES

Tarte aux champignons et poireaux
Œuf mimosa chips de jambon sec et oignon frit
Toast de chèvre miel et noix roquette et son pesto
Poireau en vinaigrette, magret de canard fumé

PLATS

Filet de poulet sauce cidre, riz basmati aux légumes
Pavé de saumon poêlé de légumes huile vierge
Echine de porc sauce charcutière, écrasé de pomme de terre
Linguine crème aux herbes jambon truffé et roquette

DESSERTS

Baba au rhum, crème tiramisu et ananas
Tarte aux poires amandines
Mi-cuit au chocolat crème anglaise au grand Marnier
Pomme rôtie façon crumble crème mascarpone

*Un moment gourmand
pour vos équipes*