

Service à l'assiette

Franco-Italien -50€/personne

ENTRÉES

- Assortiment de charcuteries italiennes haute gamme
- Antipasti grillées
- Salade tomates séchées et mozzarella di bufala sur bruschetta
- Caparccio de Brésaola , et crudités
- Bruschetta, burratina au pesto

VIANDES

- Suprême de volaille farci de sauté de champignons, sauce forestière
- Dos de Saumon, fondue de poireaux
- Dos de Cabillaud, tomates séchées, olives taggiasche, sauce au citron
- Rôti de Boeuf, carottes oignons, jus de cuisson
- Grenadin de veau, sauce cèpe et truffe (+ 3,50€)

GARNITURES

- Gratin de pâtes à la sicilienne
- Gratin de pommes de terre
- Crumbles de légumes de saison
- Purée pommes de terre (version cèpes et truffes + 3,50€)
- Ratatouille

FROMAGES

- Trilogie de fromages : Brie de la région, chèvre et Tome -
salade verte ciboulette

DESSERTS

- Tiramisù classico
- Fondant au chocolat maison
- Panna cotta vanille du madagascar, coulis de mangue
- Cheesecake au speculoos, coulis de fruits rouge
- Trilogie de mini-dessert (tiramisù, fondant et panna cotta)
- Gâteau Frédéric Cassel (+ 4€)

PAIN EN PANACHE & CAFÉ

Vaisselle comprise

NOS SERVICES EN OPTION

- Serveurs & Maître d'hôtel : 1 pour 25 convives (tarif à la demande)
- Location de matériel : nappes, tables...
- Forfait boissons froides

Contact : caroline@les5saveurs.fr - 06.98.01.94.40

