



Dîner
DE GALA

Cocktail dînatoire

PIÈCES FROIDES

Navette aux herbes, caviar d'aubergines, émietée de feta et roquette

Tartelette au chèvre frais, miel des Cévennes et noisette torréfiée

Sablé au parmesan, œuf de caille et mayonnaise truffée

Tataki de thon, dés de mangue épicée, coriandre et mayonnaise au sésame

Cheesecake salé aux tomates séchées, basilic et pignons grillés

Macaron

Galette fine garnie de jambon, fromage et crème cheese truffée

PIÈCES CHAUDES

Velouté de courge et de châtaigne

Tielles

Croquette aligot

L'ATELIER

Découpe de jambon de montagne

Bar à risotto avec sauce aux choix
pesto et tomates séchées / crème champignons et truffes / jambon / parmesan

Tataki de thon, flambé au rhum vanillé

 Domaine de Fenouillet - Faugères - Blanc

 Mas de Lunès - Grès de Montpellier - Rouge

 G.H. Mumm - Cordon Rouge - Champagne



VIGNOBLES JEANJEAN
LANGUEDOC PAR NATURE



Menu élaboré par le M traiteur



Dîner

DE GALA

Entrée

Foie gras façon opéra, pain d'épices
et confits d'oignons rouges, gel aux agrumes

Plat

Filet de canard rôti, jus corsé à l'orange
et mille-feuilles de pommes de terre, émincé de choux frisé

Fromage

Pélardon, tuile aux graines et chutney de kaki

Dessert

Entremet chocolat, poire et praliné cacahuètes

-  Domaine de Fenouillet - Faugères - Blanc
-  Mas de Lunès - Grès de Montpellier - Rouge
-  G.H. Mumm - Cordon Rouge - Champagne



Dîner

DE GALA

Flashez

ce QR Code pour découvrir le menu
et les lots mis aux enchères
ou à remporter à la tombola



VIGNOBLES JEANJEAN
LANGUEDOC PAR NATURE

