

LE SALON DROUOT

1, Boulevard des Italiens
75002 Paris
Baptiste Memeteau – 06 84 84 18 90
masoiree.paris@gmail.com

Menu Réception

(A choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert commun pour l'ensemble de vos invités)

Cocktail de Bienvenue :

Accueil Kir de Bienvenue
(sur la base d'une consommation par personne)
+ Samossa aux Petits Légumes et Sauce curry Maison

Entrée :

Assiette de Saumon Fumé, Blinis et Crème Fraîche d'Isigny
ou
Foie Gras de Canard et ses Toasts Minute
ou
Terrine de Poisson et St Jacques du Chef – Mayonnaise relevée et Bouquet de Roquette

Plat :

Dos de Saumon, Beurre aux Herbes Fraîches et Purée Maison
ou
Rôti de Veau, Crémeux Forestier et Gratin Daupinois Maison
ou
Sauté de Bœuf aux Morilles et Purée Maison

Dessert :

Mi Cuit au chocolat Maison et sa crème anglaise du Chef
ou
Tarte aux Poires et Amandes Effilées Maison
ou
Nougat Glacé de Montélimar – Duo de Coulis

Boissons :

Bordeaux Rouge AOC (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau plate Vittel
Café

TOTAL TTC : 49.00 € TTC/par personne
Ou Accueil Coupe de Champagne +5.00€