

Domaine de l'Argentière

Maitre Artisan

LUNCHS DINATOIRES

à Emporter pour les Fêtes 2011-2012



Lunch Prestige (Formule pour 10 Personnes) 320,00 €

- * Assortiment de Macarons au Foie Gras
- * Mini Cakes Maison :
 - « Marrons et Noix surmonté de Magret de Canard et Pique en Bambou de Raisin »
 - « Chair de Langouste, Crustacés et Pipette de Sauce à l'Américaine »
- * Mini Club Sandwich au Pata Negra
- * Dés de Saumon Fumé Maison et Crème Fleurette Citron Vodka
- * Méli-mélo de Verrines :
 - « Pétoncles à la Plancha, Légumes Confits et Coulis d'Oursin »
 - « Panacotta de Crustacés et Dés de Homard »
 - « Dés de Chevreuil et Fouetté de Gribiche, Cerfeuil »
- * Piqué de Caille en Croûte de Noisettes
- * Tartare de Bœuf (VBF) en Cuillère
- * Dés de Porcelet grillés et Rôti au Four et Mayonnaise aux Herbes
- * Tatin d'Echalotes
- * Tortilla aux Cèpes
- * Blinis de Pomme de Terre
- * Plateau de Fromages affinés :
 - « Roquefort, Pélardon et Cantal » et Pains de Campagne
- * Gâteaux de Soirée :
 - « Croquant Noisettes, Chou Chantilly, Verrine Chocolat Orange et Framboise Lychees »
- * Mendiant



Lunch Dînatoire (Formule pour 10 Personnes) 220,00 €

- * Assortiment de Macarons au Foie Gras
- * Mini Cake Maison :
 - « Chair de Langouste, Crustacés et Pipette de Sauce à l'Américaine »
- * Méli-mélo de Verrines :
 - « Pétoncles à la Plancha, Légumes Confits et Coulis d'Oursin »
 - « Panacotta de Crustacés et Dés de Homard »
- * Tartare de Bœuf (VBF) en Cuillère
- * Dés de Porcelet grillés et Rôti au Four et Mayonnaise aux Herbes
- * Tatin d'Echalotes
- * Mini Club Sandwich au Pata Negra
- * Gâteaux de Soirée : « Chou Chantilly, Verrine Chocolat Orange, Framboise Lychees »

