

DOMAINE DE LA COURBE

Menus séminaire (lundi midi au vendredi midi)boissons incluses

Traiteur : David Guinebert

Apéritif

Les Entrées

Saint jacques et crevettes aux légumes du soleil
Terrine de pomme de terre au foie gras en barbouille de cochon
Tartare de saumon frais et mariné à la graine de moutarde
Salade d'aile de pigeonneaux aux asperges vertes
Croustillant de homard au foie gras servit sur salade
Salade méli mélo de légumes au jambon ' Serrano '

Les Poissons

Pot au feu de la mer en cocotte sauce safran
Petits rougets aux confits de légumes
Brochette de lotte et gambas
Dos de sandre grillé sur peau, sauce Anjou rouge
Tournedos de saumon, crème d'herbes fraîches

Les Viandes

Jambonnette de canard farci
Suprême de poulet aux coteaux du Layon
Demi-coquelet à la moutarde
Entrecôte " marchand de vin "
Mignon de veau façon " Orlof "
Magret de canard aux vinaigres de framboises

Les Fromages servies avec Salade

Assiette trois fromages
Croustillant de chèvre chaud
Brochette de fromages marinés au basilic et tomates confites

Les desserts

Macarons aux fruits rouges et son cœur de crème brûlée
Petit sablé de Sablé aux pommes et son caramel au beurre salé
Belle Hélène en verrine
Sorbet maison en coque de nougatine
Nougat sphérique au miel et à la lavande, coulis d'abricots

Café