

SEMINAIRE FLOW

Menu Saveurs d'ici et d'ailleurs

ENTREE

Gratinée à l'Oignon

Saucisson Brioché, Sauce Vin Rouge et Porto, Bouquet de salade de saison

Salade Lyonnaise

Raviole Ricotta / Epinard à la crème d'herbes

PLAT

Tournedos de Volaille Label Rouge farci aux champignons de saison, Sauce Suprême
Purée de Potimarron Bio Français

Filet de Bar de ligne, Duxelles de Truffes à l'huile d'olive
Légumes de saison

Risotto Forestier aux Saveurs de Truffes

Poisson de la Criée

Pasta del Giorno

DESSERT MAISON

Crème brûlée

Salade de Fruits (30 pers max)

Mousse au chocolat

Entremet aux fruits rouges

Merci de faire un choix unique pour l'ensemble des participants