

SEMINAIRE FLOW

Menu Voyage autour du Monde

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

Salade de Chèvre Chaud aux éclats de marrons

Gravlax Maison de Saumon Bio

Foie Gras & Chutney de Saison, Le Tout Maison

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

Saumon Bio & sa Crème de Parmesan AOP

Longe de Veau, jus corsé aux Champignons de Saison
Ecrasé de Pommes de Terre Ratte

Viande du Chef
Pommes de Terre Sautées

Poisson de la Criée

Pasta del Giorno

SEMINAIRE FLOW



Menu Voyage autour du Monde

DESSERT MAISON

Crème brûlée

Salade de Fruits (30 pers max)

Mousse au chocolat

Entremet aux fruits rouges

Chou Gourmand Noisette Chocolat au lait

Dôme façon Fôret noire

Verrine Piña colada (sans alcool)

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

